Digitized by Google

Steenbock Memorial Library
University of Wisconsin - Madison
550 Babcock Drive
Madison, WI 53706-1293

Digitized by Google

10-31-96

Thursday Nov 1st

Digitized by Google

Digitized by Google

Betty Gleim's

Bremisches Kochbuch.

Ein

Handbuch für die einfach-bürgerliche wie für die höhere und feinere Kochkunst.

Reichhaltige Auswahl

geprüfter und bewährter Vorschriften zur Bereitung der verschiedenartigsten Speisen, vom Einschlachten und Einpökeln, von kalten und warmen Getränken, von Gelées, von allen Arten Gefrornem und von Backwerken, vom Einmachen, Aufbewahren von Früchten ꝛc. ꝛc.

*

Nebst vielen wichtigen

Haushaltungsregeln

und

einem Anhange,

enthaltend:

eine große Anzahl **Küchenzettel** und **Anordnungen** zu Frühstücken, Mittag- und Abendessen für größere und kleinere Gesellschaften nach den einzelnen Monaten des Jahres.

Achte vollständig durchgesehene, verbesserte und aus vieljähriger eigner practischer Erfahrung reich vermehrte Auflage

von

Auguste Köhler.

Bremen.

Druck und Verlag von Johann Georg Heyse.

1847.

Digitized by Google

Erklärung einiger Zeichen und Abkürzungen.

℔	heißt	Pfund.
Qntchn.	"	Quentchen.
Qrt.	"	Quart.
Stde.	"	Stunde.
Stdn.	"	Stunden.
Min.	"	Minuten.
ℋ	"	Grote.

72 Grote machen einen Thaler; 3 Grote einen guten Groschen oder 2 Schillinge Hamb. Court.

Wenn Buchstaben und Zahlen angeführt werden, so bedeuten die großen lateinischen Buchstaben A. B. u. s. w. Hauptabschnitte; die übrigen Buchstaben, so wie die römischen Zahlen I. II. III. IV. u. s. w. bezeichnen die Unterabtheilungen, und die arabischen Zahlen 1. 2. 3. 4. u. s. w. bezeichnen die einzelnen Vorschriften jedes Abschnitts. Z. B. B. VII. 3. heißt: B. von Suppen VII. Obstsuppen. 3. Zwetschensuppe.

Digitized by Google

stue, gyft.
AVG6895
TX
721
G55
1847

Vorwort.

Von Betty Gleim's Kochbuch ist abermals eine neue Auflage erforderlich gewesen. Die große Verbreitung dieses Buches in sieben starken Auflagen über das ganze nördliche Deutschland und die durch zahlreiche Nachahmungen und ähnliche Erscheinungen nie beeinträchtigte rege Nachfrage nach demselben, ist wohl der sprechendste Beweis für seine Gediegenheit und practische Brauchbarkeit. Und worin besteht diese hauptsächlich bei dem Gleim'schen Kochbuche, wodurch zeichnet es sich vor der großen Menge anderer derartiger Werke vortheilhaft aus? Dadurch, daß es die Fehler der meisten Kochbücher vermeidet, welche theils nicht auf Prüfung und Erfahrung beruhen, theils mit einer Kürze und Unausführlichkeit abgefaßt sind, daß sie alle Zweckmäßigkeit, Gründlichkeit und Deutlichkeit entbehren lassen, indem sie gerade das als schon bekannt voraussetzen, was der Leser eines solchen Buches gewöhnlich erst zu wissen bedarf. Nicht selten fehlt den in vielen Kochbüchern

Digitized by Google

in Anſehung der ſo wichtigen Quantitätsverhältniſſe, wie auch die Häufung fremder und unverſtändlicher Kunſtausdrücke die Beobachtung mancher Anweiſung läſtig, ſchwierig oder gar unmöglich macht. Die Erkenntniß dieſer Mängel veranlaßte die Herausgabe des Gleim'ſchen Kochbuches, welches, jene zu vermeiden ſuchend, frei von denſelben iſt, und dieſem Umſtande iſt wohl hauptſächlich der große Beifall zuzuſchreiben, deſſen das Buch ſich unausgeſetzt erfreute.

Der Verleger hat ſich bei dieſer neuen Auflage nicht auf einen bloßen Abdruck der früheren beſchränken zu dürfen geglaubt. Vielmehr hat er von dem Wunſche erfüllt, das Buch zu immer größerer Gediegenheit und möglichſter Fehlerfreiheit zu geſtalten und durch ſolches Bemühen ihm die fortdauernde Gunſt zu bewahren, daſſelbe vor dem Abdruck der neuen Auflage auf's ſorgfältige durchſehen laſſen. Er hat in Fräulein Auguſte Köhler, welche in der practiſchen Kochkunſt durchaus bewandert iſt und welche durch ihre Stellung in einem angeſehenen Bremiſchen Gaſthofe dieſelbe täglich unter ihrer Aufſicht üben läßt und ſie ſelbſt übt, die vor Vielen geeignete Herausgeberin dieſer neuen Auflage gefunden. Mit welchem Fleiße, mit welcher Sorgfalt und Umſicht die Herausgeberin ihre Aufgabe erfüllte, wird Niemand verkennen, der ſich die Mühe geben will, die gegenwärtige Auflage mit der vorigen zu

Digitized by Google

vergleichen. Es ist kaum ein Blatt auf dem man die bessernde, berichtigende kundige Hand vermissen wird, abgesehen von den zahlreichen Zusätzen, durch welche diese neue Auflage in vielen neuen Recepten, Vorschriften und Anweisungen vermehrt und bereichert wurde.

Das Buch hat dadurch trotz des engeren Druckes bedeutend an Umfang gewonnen, während der Verleger den Preis nur um ein sehr Geringes erhöht hat.

Der dem Gleim'schen Kochbuche bisher nachgerühmte Vorzug, Anfängerinnen in der Kochkunst ein unterweisender Leitfaden, und zugleich Geübteren ein Hand- und Hülfsbuch zu sein, sowie eben sowohl den Erfordernissen der einfachen bürgerlichen Küche wie der herrschaftlichen Tafel und größerer Gastmähler zu entsprechen, hat bei der neuen Auflage keinen Eintrag, vielmehr schärfere Ausprägung erfahren. Eine besondere Bereicherung erhielt diese neue Auflage noch durch einen Anhang von Küchenzetteln und Anordnungen von Frühstücken, Mittag- und Abendessen, der namentlich Anfängerinnen und jungen Hausfrauen sehr willkommen sein wird.

Bremen, im April **1847**.

Digitized by Google

Register der Hauptabschnitte.

		Seite
A.	Einige allgemeine Vorschriften und Vorbereitungsregeln	1
B.	Von Suppen	33
C.	Von Bällen (Klümpen oder Klößen)	70
D.	Von Fischen	87
E.	Von Pasteten	129
F.	Von Ragouts	157
G.	Von Friccassee's	175
H.	Von Fleischspeisen	182
I.	Vom Gemüse	247
K.	Von Puddingen	303
L.	Von Brühen	331
M.	Eier-, Milch- und Mehlspeisen	350
N.	Auflaufe	366
O.	Sahnen (Crèmes)	375
P.	Von Gallerten (Gelée's)	387
Q.	Von gefrornen Sachen	395
R.	Vom Backwerk	400
S.	Von Getränken	485
T.	Von der Zubereitung verschiedener Ratafia's (Liqueure), Weine und Essige	505
U.	Vom Einschlachten, Einpökeln und Räuchern verschiedener Sachen	525
V.	Vom Aufbewahren verschiedener Feld- und Baumfrüchte	549
	Haushaltungsregeln	599

Anhang.

Küchenzettel und Anordnungen zu Frühstücken, Mittag- und Abendessen für größere und kleinere Gesellschaften nach den Monaten des Jahres 654

Digitized by Google

Inhaltsverzeichniß.

A. Einige allgemeine Vorschriften und Vorbereitungsregeln.

	Seite
Empfehlung der Reinlichkeit	1
Von den Kochgefäßen	1
Von dem Kochen des Fleisches überhaupt	1
Von dem Kochen des Gemüses überhaupt	2
Von dem Abrühren der Suppen, Brühen u. s. w. mit Eiern	2
Von dem Verbessern einer geronnenen Brühe	3
Vom Aufwärmen der Speisen	3
Suppenkuchen, trefflich auf Reisen, besonders Seereisen, zu gebrauchen	3
Suppenkräuter und Wurzelwerk zur Fleischsuppe zu bereiten	4
Bälle (Klöße) zu formen und zu kochen	5
Weißgebranntes Mehl	5
Braungebrantes Mehl	5
Krebsbutter	5
Vom Reinmachen, Ausweiden und Aufbiegen des Geflügels	6—13
Fleischbrühe zum weiß. Ragout	13
Saucissen	14
Weißes Ballfleisch	15
Braunes Ballfleisch	15
Verschied. Kleinigk. z. Ragout und zur Pastete zu bereiten	15
A. Ochsenzungen u. Ochsenuntermund, Schweinsschnauze, Schweinszunge und Schweinsohren	15
B. Midder (Kälbermilch, Brissel)	16
C. Saucissen	17
D. Bälle (Klöße)	17
E. Leber und Magen von Küken, Tauben ꝛc.	17
F. Krebsschwänze und Krebsköpfe	17
G. Austern	18
H. Sardellen	18
I. Castanien	18
K. Artischocken	19
L. Spargel	19
M. Pilze (Champignons)	20
N. Morcheln	21
O. Pistazien	21
P. Pingeln (Pinienkerne)	21
Ein weißes Ragout (für 12 Personen) anzusetzen	21
Ein braunes Ragout (für 12 Personen) anzusetzen	22
Eine Pastete (für 12 Personen) anzusetzen, aufzufüllen, den Pastetenteig zu machen, zu formen und zu backen.	
A. Eine weiße Pastete	27
B. Eine braune Pastete	27
Ketschup oder Wallnußgeist. Eine Art Soja	27
Auf andere Art	28
Aciageist	28
Nußgeist, eine treffliche Würze an Ragouts	29
Braunen Färbestoff nach engl. Art zu machen, um Suppe, Brühe oder Ragouts damit braun zu färben	29
Pilzgeist (Champignonsextract)	30
Pilzpulver	30
Küchenpfeffer	30
Rührei	31
Zucker abzuklären	31
Butter abzuklären	31
Butter zu Sahne zu rühren	32
Eiweiß zu Schaum zu schlagen	32
Eine Glace anzurühren	32

Digitized by Google

B. Von Suppen.

I. Fleischsuppen.

	Seite		Seite
Weiße Rindfleischsuppe . .	33	Hühnersuppe (f. 18 Person.)	36
Weiße klare Bouillon (für 18 Personen). . . .	33	Einfachere Hühnersuppe (für 18 Personen) . . .	37
Braune Rindfleischsuppe .	34	Suppe von Enten . . .	37
Braune Bouillon mit Stern-Maccaronen	34	Entensuppe mit Savoyekohl	38
Rindfleischsuppe mit Savoyekohl	34	Taubensuppe	38
Braune Bouillon mit Sago (für 12 Personen) . .	35	Nudelsuppe.	38
Suppe von Kalbfleisch . .	35	Fleischsuppe mit eingegossenen Eiern	38
Kalbfleisch mit Faden-Maccaronen	35	Hammelfleischsuppe mit Kartoffeln (für 12 Personen)	39
Suppe von Kalbslungen .	35	Hasensuppe (für 12 Pers.)	39
Suppe von Midder (Kälbermilch, Brissel) . . .	36	Suppe à la reine mit Mehlspeise (für 12 Personen)	40
		Suppe von Krammetsvögeln (für 6 Personen) . .	40

II. Fischsuppen.

Aalsuppe	41	Schildkröten- oder Turtle-Suppe	42
Hamburger Aalsuppe (für 12 Personen) . . .	41	Austernsuppe	43
Quappensuppe	42	Krebssuppe (für 12 Pers.)	43

III. Suppen von Feldfrüchten.

Erbsensuppe von frischen Erbsen mit Mehlklümpen .	44	Zwiebelsuppe	46
Erbsensuppe auf andere Art	44	Grüne Körnersuppe . . .	47
Auf noch andere Art . .	44	Hafergrützsuppe	47
Suppe von gelben Erbsen .	44	Suppe von braunem Kohl (oder kurzem Kohl) . .	47
Suppe von weißen Bohnen	45	Kerbelsuppe	47
Linsensuppe	45	Auf andere Art. . . .	48
Auf andere Art. . . .	46	Petersiliensuppe	48
Hafergrützsuppe m. Kartoffeln	46	Sauerampfersuppe . . .	48
Kartoffelnsuppe	46	Blumenkohlsuppe . . .	48

IV. Mehlsuppen.

Braune Mehlsuppe . . .	49	Rosenbrot und Suppe davon	50
Braune Mehlsuppe mit Milch	49	Reismehlsuppe mit Citronsaft	50
Braune Mehlsuppe m. Milch, Butter und Eiern . .	49	Wassersuppe	51

Digitized by Google

V. Milchsuppen.

	Seite		Seite
Milchsuppe mit Weißbrot	51	Eiergrützsuppe mit Eiern	55
Milchsuppe mit gefüllten Milchbroten	51	Perlgraupen mit Milch	55
Kalte Holundermilch	52	Scheldegerste, oder geschälte Gerstengraupen mit Milch	55
Rahmsuppe	52	Sago mit Milch	55
Geschlagener süßer Rahm	52	Manna mit Milch	55
Geschlagener saurer Rahm	53	Reis mit Milch	56
Auf andere Art	53	Milchsuppe mit Reis	56
Eiersuppe mit Milch	53	Hirse mit Milch	56
Buttermilchsuppe mit Brot	53	Buchweitzengrütze mit Milch	57
Buttermilch mit Perlgraupen	54	Chokoladesuppe mit Milch	57
Buttermilch mit Eiern	54	Milchsuppe mit Mandeln	57
Rosensuppe	54	Milchsuppe mit Mandelklümpe	57
Eiergrütze (Gries) mit Milch	54		

VI. Wein- und Biersuppen.

Weinsuppe	58	Bergsuppe	60
Weinsuppe auf andere Art	58	Bergsuppe auf andere Art	61
Weinsuppe mit Corinthen	58	Weinkaltschale	61
Weinsuppe mit Canehl	58	Chokoladesuppe mit Wein	61
Schnellsuppe	59	Biersuppe	62
Schaumsuppe	59	Biersuppe mit Eiergrütze (Gries)	62
Eiergrütze (Gries) oder Reismehl mit Wein	59	Biersuppe mit Sago	62
Reis mit Wein	59	Bierkaltschale	62
Perlgraupen mit Wein	60	Bierkaltschale mit Rahm	63
Sago mit rothem Wein	60	Biersuppe mit Rahm	63

VII. Obstsuppen.

Citronensuppe	63	Suppe von eingemachten Himbeeren	66
Aprikosensuppe	63	Kaltschale von frischen Himbeeren	67
Zwetschensuppe	64	— von frischen Erdbeeren	67
Suppe von frischen gelben Pflaumen	64	Ananas-Kaltschale	67
Suppe von Prunellen	64	Pfirsich-Kaltschale	67
Suppe von getr. Pflaumen	65	Kirschen-Kaltschale	68
Suppe von frischen Kirschen	65	Suppe von frischen Bickbeeren (Heidelbeeren)	68
Auf andere Art	65	Suppe v. eingem. Bickbeeren	68
Suppe von getr. Kirschen	65	Kaltschale v. eingem. Bickbeer.	68
Suppe von getr. Kirschen mit Hafergrützschleim	66	Hagebuttensuppe	68
Aepfelsuppe	66		
Suppe v. frischen			

C. Von Bällen (Klümpen oder Klößen).

I. Klöße, welche zu Ragouts, Fleisch- und Fischsuppen gebraucht werden.

	Seite		Seite
Klöße von Kalbfleisch (Ballfleisch)	70	Brotklöße	74
Braune Fleischklöße	70	Auf andere Art	74
Leberklöße	71	Reisklöße	74
Hühnerfleischklöße	71	Großer Reisklos	75
Farcirte Klümpe	71	Eiergrützklöße	75
Hechtsklöße	72	Reismehlklöße	75
Austernklöße	72	Eierklöße	75
Krebsklöße	72	Klöße von übriggebliebenen Kalbs- und Hühnerbraten	76
Kartoffelklöße	73	Kräuterklümpe	76
Mehlklöße	73	Permesanklümpe	76
Koburger Klöße	73	Pot d'Espagne	77
Butterklöße	73	Mehlspeise	77
Suppenklos	74		

II. Bälle oder Klöße, welche zu Wein- und Milchsuppen gebraucht werden.

Aepfelklöße	78	Süße Brotklöße	79
Mandelklöße	78	Eierklöße	79
Reismehlklöße	78	Eigelbklümpe	80
Chokoladeklöße	79	Klöße von Eiweißschaum	80

III. Klöße die gekocht und, für sich, mit Brühen gegessen werden.

Klütchen (Mehlklöße)	80	Birnklöße	82
Aufgezogene Milchklöße	80	Kirschklöße	82
Butterklöße	81	Spatzen oder Kartoffelklöße	82
Klöße von Quarkkäse	81	Leberklöße	83
Klöße von Buchweitzengrütze	81		

IV. Gebratene Klöße oder Fricandellen.

Kalbfleischfricandellen	83	Fricandellen von Granat (Garnälen)	85
Frikandellen von Kalbsbraten	83	Austernfricandellen	85
Rindfleischfricandellen	84	Hechtsfricandellen	85
Fricandell. v. rohem Schinken	84	Schellfischfricandellen	86
Fricandellen von Wildbraten	84	Eierfricandellen	86
Kalbsleberfricandellen	85	Kartoffelfricandellen	86
Fricandellen von Mett und Kartoffeln	85		

Digitized by Google

D. Von Fischen.

I. Flußfische.

	Seite
Hecht auf blau zu kochen	87
Hecht zu stoven (dämpfen)	88
Auf andere Art	88
Hecht mit Brühe	88
Hecht in eigener Brühe zu kochen	89
Hecht auf polnische Art	89
Hecht mit Märkschen oder Teltauer Rüben	89
Hecht zu braten	89
Hecht-Filées	90
Hechte auf dem Rost zu braten	90
Auf andere Art	90
Gefüllter Hecht	91
Auf andere Art	91
Gespickten Hecht	92
Auf andere Art	93
Hechtssauerkraut	93
Karpfen blau zu kochen	94
Karpfen auf braun od. schwarz	94
Auf andere Art	95
Gefüllte Karpfen	95
Auf andere Art	96
Karpfen mit Biersauce	96
Karpfen auf dem Rost zu braten	96
Karpfen mit Orangesauce	97
Rouladen von Karpfen	97
Karpfen auf dem Rost zu braten	98
Karauschen zu stoven (dämpfen)	98
Auf andere Art	99
Karauschen zu braten	99
Gebratene Karauschen mit Brühe	99
Schleie zu kochen	99
Schleie auf braun od. schwarz	100
Frischen Lachs zu kochen	100
Frischen Lachs zu braten	100
Lachs zu räuchern	101
Lachs in gelber Brühe	101
Lachs zu stoven (dämpfen)	101
Geräucherten Lachs zu braten	102
Forellen zu kochen	102
Aal blau und zugleich sauer einzukochen	102
Aal in Bier zu kochen	103
Aal zu stoven (dämpfen)	103
Auf andere Art	103
Gestovte Aale in Reisrand	104
Aal auf braun oder schwarz	104
Aalrollen (Rouladen)	105
Aale in Gallerte	105
Aalrouladen oder Aalsulze	106
Aal zu braten	107
Auf andere Art	107
Aale auf dem Rost zu braten	107
Marinirter Aal	108
Gespickter Aal	108
Eingesäuerter Aal (in Marinade)	109
Getrocknete Aale	109
Steinhuder Aale	109
Kehlbarse (Kaulbarse) zu kochen	110
Kehlbarse (Kaulbarse) zu stoven, schmelzen	110
Kehlbarse (Kaulbarse) zu füllen	110
Weiße Barse zu kochen	110
Weiße Barse zu braten	111
Sandart oder Zander zu kochen	111
Schmerlen zu kochen	111
Breeßen (Brassen) zu kochen	111
Breeßen (Brassen) zu braten	111
Aland zu kochen	112
Quappen zu kochen	112
Grimpen (Gründlinge) zu stoven	112
Grimpen (Gründlinge) zu braten	113

Digitized by Google

	Seite		Seite
Butten zu braten . . .	113	Rothaugen zu braten . .	114
Schnäpel zu kochen . . .	113	Neunaugen zu kochen . .	114
Schnäpel zu braten. . .	114	Neunaugen zu braten . .	114
Rothaugen zu kochen . .	114	Gehackter Fisch	114

II. Seefische.

Dorsch zu kochen . . .	115	Schellfischschwänze zu braten	120
Tarbutte (Dornbutte) zu kochen	116	Schellfisch auf der Schüssel	120
		Pflückfisch	121
Steinbutte zu kochen . .	116	Stockfisch zu kochen . . .	121
Schollen zu kochen . . .	116	Stockfisch zu stoven . . .	122
Getrocknete Schollen zu kochen	117	Gebackener Stockfisch . .	122
Schollen zu braten . . .	117	Salzfisch zu kochen . . .	122
Seezungen zu kochen . .	117	Laberdan zu kochen . . .	122
Frische Seezungen zu braten	118	Stinte zu kochen . . .	123
Getrocknete Seezungen zu braten	118	Stinte zu braten . . .	123
		Frische Heringe zu braten	123
Seezungen-Roulade . .	118	Gesalzene Heringe zu braten	123
Kabeljau zu kochen . . .	119	Gesalzene Heringe zu kochen	123
Kabeljau zu stoven (dämpfen)	119	Heringe zu mariniren . .	124
Kabeljau zu braten . . .	119	Hering mit Kartoffeln . .	124
Schellfisch zu kochen . .	120	Tibucken (Bückinge) zu brat.	124
Schellfisch zu stoven (dämpfen)	120	Stör zu kochen	124

III. Schaalthiere.

Krebse zu kochen . . .	125	Austern zu braten . . .	127
Hummer zu kochen . . .	126	Austern am Spieß . . .	127
Taschenkrabben zu kochen .	126	Muscheln zu kochen . . .	127
Kleine Krabben zu kochen .	126	Auf andere Art	128
Granate (Garnälen) zu kochen	126	Muscheln mit Sardellenbrühe	128

E. Von Pasteten.

I. Weiße Pasteten.

Lammfleischpastete (für 12 bis 14 Personen) . .	129	Stockfischpastete	136
		Aalpastete (für 18 Pers.) .	137
Pipedon (für 20 Personen)	130	Hummercrisett	138
Kükenpastete (f. 12—14 P.)	131	Krebspastete	138
Pastete von Tauben . .	133	Kapaunenpastete mit Krebssauce	139
Lachspastete	133		
Hechtspastete (für 16 Pers.)	133	Kalbfleischpastete . . .	140
Hechtscrisett	134	Eine blinde Pastete . . .	141
Hechtspastete mit Krebsen (für 16 Personen) . .	136	Eine warm. Maccaronipastete	141
		Englische Obstpastete . .	141

Digitized by Google

II. Braune Pasteten.

	Seite		Seite
Wildprettpastete (f. 12 Pers.)	142	Englische Fleischpastete (Gibbely-Pie)	146
Hasenpastete (für 8 Person.)	143	Engl. Taubenpastete (Pigeon-Pie) für 16 Personen	147
Schnepfenpastete (f. 12 Pers.)	144	Lerchenpastete	148
Rebhühnerpastete	145	Gänseleberpastete nach Strasburger Art	148
Braune Taubenpastete	145		
Pastete von Krametsvögeln	145		
Beefsteakspastete	146		

III. Kalte Pasteten.

Teig zu nachfolgenden fünf Pasteten	149	Kalte Schnepfenpastete	149
Gänseleberpastete	149	Kalte Fasanenpastete	150
		Kalte Rebhühnerpastete	150

IV. Kleine oder Handpasteten.

Krebspastete	150	Pastetchen von gebratenem Midder	154
Trüffelnpastete	150	Pastetchen von Midder und Austern	154
Vol au vents	151	Handpastetchen von Granat (Garnälen)	154
Pastetchen von kaltem Braten	151	Granatbrot	155
Fleischpastetchen	152	Markpastetchen	155
Schinkenpastetchen	152	Austernpastetchen	155
Englische Hackpasteten (oder Mince-Pies)	153	Auf andere Art	156
Amerikanische Hackpastetchen	153	Florons	156
Midderpastetchen	153		

F. Von Ragouts.

I. Weiße Ragouts.

Gefüllte Kalbsbrust mit Ragout	157	Auf andere Art	162
Ragout von Kalbfleischrollen (Rouladen) für 18 Person.	158	Kükenragout (für 12 Pers.)	163
Ragout von Fritüren	159	Taubenragout	164
Ragout von Midder (Kälbermilch) für 12 Personen	160	Hechtsragout (für 20 Pers.)	164
Lammfleischragout (für 12 bis 16 Personen)	161	Hummerragout (f. 16 Pers.)	165
Ein Puter mit Ragout	161	Auf andere Art	165
Kapaunenragout mit Austern	162	Ragout fin	166
		Auf andere Art	166
		Austernragout	166

Digitized by Google

II. Braune Ragouts.

	Seite		Seite
Mürbbratenragout	168	Schweinszungenragout	171
Ochsenzungenragout	168	Wildprettragout (f. 12 Pers.)	171
Gefüllte Ochsenzunge mit Ragout	169	Hasenragout (für 16 Pers.)	172
Engl. Kalbskopfsragout oder nachgemachtes Schildkrötenragout (Mock-turtle)	169	Entenragout (für 18 Pers.)	173
Mock-turtle auf andere Art	170	Taubenragout (f. 18 Pers.)	173
		Schnepfenragout (f. 12 Personen)	174
		Rebhühnerragout	174

G. Von Fricassee's.

Kalbfleischfricassee	175	Kerri (Correi)	177
Auf andere Art	175	Fricassee von Küken (Küchlein)	178
Noch auf andere Art	175	Taubenfricassee	178
Auf noch andere Art	176	Fricassirte Tauben mit Rahm	179
Lammfleischfricassee mit Kümmel	176	Fricassee von Froschkeulen	179
Lammfleischfricassee	176	Aalfricassee	179
Fricassee von kaltem Braten	177	Auf andere Art	180
Auf andere Art	177	Hummerfricassee	180
Fricassee von Widder (Kälbermilch	177	Auf andere Art	181
		Krebsfricassee	181

H. Von Fleischspeisen.

I. Vom Ochsenfleische.

Frisches Ochsenfleisch zu kochen	182	Ochsenmürbbraten	187
Geräuchertes Ochsenfleisch zu kochen	182	Mürbbraten in Gallerte	187
Pökelfleisch zu kochen	183	Klopps	188
Ochsenfleisch mit einer Kruste	183	Beefsteaks	188
Auf andere Art	183	Auf andere Art	188
Ochsenfleisch mit einer Brühe zu kochen	184	Beefsteaks zu kochen	189
Boeuf à la mode	184	Roundsteaks	189
Auf andere Art	185	Roundbeef-Zunge	189
Jackson's Beef	185	Ochsencarbonade	189
Englisches Rundstück, oder round of beef	186	Ochsenfleisch mit Blätterteig	190
Rostbeef	187	Ochsenfleischrollen (Roulad.)	190
Ochsenbraten	187	Geklopftes Ochsenfleisch	190
Ochsenbraten mit Sardellen gespickt	187	Ochsenzunge in Gallerte	191
		Gefüllte Ochsenzunge mit Sardellenbrühe	191
		Geräucherte Ochsenzunge zu kochen	191

Digitized by Google

	Seite
Frische Ochsenzung. zu braten	191
Gefüllte Filets de boeuf mit Wiener Sauce	192
Ochsenfüße zu kochen	192
Ochsengehirn zu braten	193
Rulken zu braten	193
Pinkeln zu kochen	193
Fleischwürste zu kochen	193
Ochsengrützwurst zu kochen	194
Ochsenbrägenwurst (Ochsenhirnwurst) zu kochen	194
Blutwurst zu kochen	194
Blutwurst zu braten	194
Beutelwurst zu braten	195
Pluckte Finken	195
Ochsenfleisch zu räuchern	195

II. Vom Kalbfleische.

	Seite
Kalbsbrust zu stoven (dämpfen)	195
Gefüllte Kalbsbrust	196
Eine Kalbskeule zu braten	196
Eine Kalbskeule roh zu zerlegen und, wenn sie gebraten, auf verschiedene Weise aufzuwärmen	197
Uebriggebliebenes Suppenfleisch zu benutzen	199
Eine Kalbskeule gebeizt und gespickt	200
Kalbfleisch mit Brühe (Quarré de veaux)	200
Kalbfleisch mit Citronen	200
Gehacktes Kalbfleisch mit Reis	200
Stand von Kalbsfüßen	201
Geklopftes Kalbfleisch	201
Kalbfleischrollen (Rouladen)	201
Kalbfleischrollen (Rouladen) für den täglichen Tisch	202
Kalbfleisch im Schlafrock	202
Frikando	202
Midder (Kälbermilch) zu braten	203
Gespicktes Midder	203
Bratrippen (Carbonade)	203
Kalbskopf	204
Kalbszungen	205
Schnitte von Kalbshirn	205
Kalbskalbaunen	205
Kalbsleber zu braten	206
Gehackte u. gebackene Kalbsleber	206
Kalbsleber mit Brühe	206
Gebratene Kalbsleber mit Wacholderbeeren	207
Gebackene Kalbsfüße	207
Gespickte Carbonade	207
Leberschnitte	208
Nierenbrot	208
Auf andere Art	208
Kalbfleischwurst zu braten	209
Carbonade in Papilloten	209

III. Vom Lamm-, Schaf- und Hammelfleisch.

	Seite
Eine Schafskeule zu stoven (dämpfen)	210
Hammelskeule zu kochen	210
Hammelskeule mit Reis	210
Hammelskeule mit roth. Wein	211
Hammelskeule mit Cappern	211
Hammelskeule auf engl. Art bereitet	211
Lamm als Wild zu bereiten	212
Eine Lammsbrust zu füllen und zu braten	212
Lammsbug (Schulterblatt) zu braten	213
Lammskopf zu braten	213
Gespickte Hammelskeule	214
Hammelsbraten mit Gurken	214
Lammsbrust als Beilage zum Gemüse	214
Hammelscarbonade	215
Auf andere Art	215
Lammscarbonade mit Kräutern	215

IV. Vom Schweinefleische.

	Seite
Geräucherten Schinken zu kochen	216
Geräucherten Schinken zu braten	217
Geräucherten Schinken in Gallerte	217
Geräucherten Schinken mit Reis	218
Frischen Schinken zu braten	218
Schinkenschnitte	219
Geräucherten Schweinskopf zu kochen	219
Schweinskopf in Gallerte	219
Den Kopf eines wilden Schweines zu kochen	220
Gefüllter wild. Schweinskopf	220
Schweinsrippen zu braten	221
Schweinspökelfleisch zu kochen	221
Schweinsmagen zu braten	221
Schweinscarbonade	222
Ein Spanferkel zu kochen	222
Spanferkel in Gallerte	222
Ein Spanferkel zu braten	223
Mettwurst zu kochen	223
Schweinsgrützwurst zu kochen	223
Schweinsbrägenwurst (Schweinshirnwurst) zu kochen	224
Pannhas (Pfannhas)	224
Sauciffen zu braten	224

V. Vom Wildpret.

	Seite
Ein Rehzimmer zu braten	224
Eine Rehkeule zu braten	225
Hasen mit Brühe	225
Hasenpfeffer	225
Hasen zu braten	225
Hasen mit Olivensauce	226
Den Braten eines zahmen Schweins dem eines wilden ähnlich zu machen	226
Wildschweinzimmer	227
Frischlingsrücken	227
Hirschzimmer mit Hirschkeule	227
Schwarzwildpret zu kochen	227

VI. Vom Geflügel.

	Seite
Puter zu braten und zu füllen	227
Puter mit einer Austernbrühe	228
Puter mit Schinkenbrühe	229
Gefüllter farcirter Puter mit Sauce	229
Puter in Gallerte	230
Puter in Reisrand	231
Puterkeulen auf dem Rost	231
Gans zu braten und zu füllen	232
Gänsegekröse	232
Sauer eingekochtes Gänsefleisch mit Obst u. Klößen (Gänseschwarz)	233
Gans in Gallerte zum Aufbewahren	234
Spickgans	234
Enten zu braten	235
Enten zu stoven (dämpfen)	235
Gefüllte Enten	235
Enten in der Braise m. Gurken	235
Krikenten oder wilde Enten	236
Küken oder junge Hühner zu braten	236
Küken oder junge Hühner in Reisrand	236
Küken oder junge Hühner in Gallerte	236
Kräuterhahn	236
Bilau	237
Junge Hühner gebacken	237
Kapaunen zu braten	238
Kapaunen mit Sauce	238
Gefüllte (farcirte) Kapaunen	238
Kapaunen in Gallerte	238

Digitized by Google

	Seite
Tauben zu braten	238
Tauben zu braten u. zu füllen	239
Tauben mit Sauerampfer	239
Tauben mit einem Gusse	239
Auf andere Art	240
Farcirte Tauben mit brauner Sauce u. gefüllten Kreuzbröten	240
Tauben mit Krebssauce	241
Tauben mit Spargel	241
Tauben in Gallerte	241
Taubencarbonade	242
Rebhühner zu braten	242
Rebhühner-Selmy	242
Rebhühner in Gallerte	242
Rebhühner in der Braise	243
Schnepfen zu braten	243
Schnepfen mit Brotschnitten	243
Krammetsvögel zu braten	244
Lerchen zu braten	244
Birkhühner zu braten	244
Birkhühner mit Trüffelnsauce	244
Auerhahn	245
Wachtel	245
Kiebitze	245
Küken	245
Fasanen	245
Fasanen mit Trüffeln	245
Froschschenkel od. Froschkeulen zu braten	246
Froschschenkel mit Zuckererbsen	246

I. Vom Gemüse.

I. Von Feldfrüchten.

	Seite
Junge Erbsen	247
Junge Erbsen mit Küken	247
Junge Erbsen mit Krebsen	248
Junge Erbsen mit Granat	248
Junge Erbsen mit Hummer	248
Erbsen mit Wurzeln	248
Eingesalzene grüne Erbsen	248
Getrocknete grüne Erbsen	249
Durchgeschlagene grüne Erbs.	249
Spletterbsen	249
Graue Erbsen	249
Zuckererbsen	250
Auf andere Art	250
Linsen zu kochen	250
Schnitt- oder Bitsbohnrn kurz einzukochen	250
Schnitt- od. Bitsb. abzukochen	251
Schnitt- oder Bitsbohnen mit Speecksauce	251
Eingemachte Bitsbohnen zu kochen	251
Getrocknete Schnitt- od. Bitsbohnen zu kochen	252
Frische Spargelbohnen (oder Salatbohnen) zu kochen	252
Auf andere Art	253
Eingesalzene Spargelbohnen (oder Salatb.) zu kochen	253
Getrocknete Spargelbohnen (oder Salatb.) zu kochen	253
Weiße Bohnen zu kochen	253
Frische ausgepohlte Bohnen zu kochen	254
Große Bohnen zu kochen	254
Eingesalzene große Bohnen zu kochen	254
Gelbe Albanybohnen zu kochen	254
Gurken zu kochen	255
Auf andere Art	255
Gefüllte Gurken	255
Trüffeln zu kochen	255
Gefüllte Zwiebeln	256
Gefüllte spanische Zwiebeln	256
Trüffelu	256
Auf andere Art	256
Frische Pilze (Champignous) zu kochen	257
Gefüllte Champignons	257
Kartoffeln zu kochen	258
Kartoffeln in Milch zu stoven (schmelzen)	258
Kartoffeln mit Zwieback	258

Digitized by Google

	Seite
Kartoffeln mit Peterſilie zu ſtoven (ſchmelzen)	258
Kartoffeln in Scheiben zu braten	259
Kartoff. mit ſaurem Rahm	259
Engliſche Kartoffeln	259
Gebratene Kartoffeln	260
Kartoffeln zu backen	260
Kartoffeln mit Hering	260
Kartoffeln mit der Schale	260
Kartoffelmuß mit Zwiebeln	261
Kartoffelmuß mit Milch	261
Spargel zu kochen	261
Spargel mit Wurzeln zu kochen	262
Spargel mit Rührei	262
Spargel mit Hummer	262
Spargel mit Kartoffeln zu kochen	263
Eingeſalzenen Spargel zu kochen	263
Sellerie zu kochen	263
Gefüllte Sellerie zu kochen	263
Meerrettig zu kochen	264
Paſtinaken zu kochen	264
Junge Wurzeln (Möhren) zu kochen	264
Junge Wurzeln als Compot	265
Scorconerwurzeln zu kochen	265
Zuckerwurzeln zu kochen	265
Zuckerwurzeln zu braten	265
Beetwurzeln (rothe Rüben) zu kochen	266
Ottersberger Rüben zu kochen	266
Norder Rüben zu kochen	266
Märkiſche Rüben zu kochen	266
Teltauer Rüben zu kochen	267
Weiße runde Rüben zu kochen	267
Friſchen Rübſtiel zu kochen	267
Eingemachten Rübſtiel zu kochen	268
Steckrüben zu kochen	268
Kohlrabi zu kochen	268
Gefüllte Kohlrabi	269

	Seite
Kumskohl (weißen Kohl, Kopfkohl) zu kochen	269
Auf andere Art	269
Gefüllter weißer Kohl	270
Auf andere Art	270
Farcirten Kohl oder weißen Kohl mit Eſſig zu kochen	271
Weißen Kohl mit Milch zu ſtoven	271
Savoye- oder Wirſingkohl	271
Wirſingkohl mit Rahm	272
Wirſingkohl mit Enten	272
Friſche Kohlrippen zu kochen	272
Eingemachte Kohlr. zu kochen	272
Blumenkohl zu kochen	273
Auf andere Art	273
Roſenkohl	273
Sauerkraut zu kochen	274
Sauerkraut mit Hecht	274
Braunen Kohl einzukochen	274
Braunen Kohl abzukochen	275
Braunen Kohl mit Grütze zu kochen	275
Sproſſenkohl zu kochen	276
Scherkohl zu kochen	276
Spinat zu kochen	276
Auf andere Art	276
Sauerampfer zu kochen	277
Hopfen zu kochen	277
Friſche Endivien zu kochen	277
Salat zu kochen	278
Gefüllten Salat zu kochen	278
Pfeifenmaccaroni od. Nudeln mit Parmeſankäſe	278
Kürbisbrei	279
Nudeln als Gemüſe zu bereiten	279
Salatrippen zu kochen	280
Caſtanien zu röſten und zu kochen	280
Rother Kohl	280
Artiſchoken	280
Johannislauch mit Roſinen	281
Aepfel mit Kartoffeln	281
Birnen mit Kartoffeln	281

Digitized by Google

II. Vom Salat.

	Seite
Kopfsalat als Salat zu bereiten	282
Salat von Kresse und Lattich	282
Feld- oder Rapunzelsalat	283
Rothebeetensalat	283
Endiviensalat	283
Salat von weißem Kohl	284
Auf andere Art	284
Gurkensalat	284
Auf andere Art	284
Salat von Spargelbohnen (Salatbohnen)	284
Kartoffelsalat	285
Gemischter Salat	285
Bunter Salat	285
Rothenkohlsalat	285
Blumenkohlsalat	285
Spargelsalat	286
Sellericsalat	286
Rettigsalat	286
Gewöhnlicher Heringssalat	286
Heringssalat	286
Sardellensalat	287
Hummersalat	287
Neunaugensalat	288
Fischsalat	288
Granatsalat	289
Geflügelsalat	289
Polnischer Salat	289

III. Von Compots.

	Seite
Ganze Aepfel zu kochen	290
Halbe Aepfel zu kochen	291
Gefüllte Aepfel zu kochen	291
Aepfelscheiben	291
Aepfel mit Anies und Corinthen	292
Aepfelmuß	292
Gebackener Aepfelbrei	292
Getrocknete Aepfel zu kochen	293
Kronsbeeren zu kochen	293
Melonen zu kochen	293
Kürbis zu kochen	294
Sommerbirnen zu kochen	294
Winterbirnen zu kochen	294
Getrocknete Birnen zu kochen	295
Quitten zu kochen	295
Auf andere Art	295
Quittenbrot	296
Frische Pfirschen zu kochen	296
Getrocknete Pfirsch. zu kochen	296
Apricosen zu kochen	297
Prunellen zu kochen	297
Frische Pflaumen od. Zwetschen zu kochen	297
Getrocknete Pflaumen zu kochen	297
Frische Kirschen zu kochen	298
Getrockn. Kirschen zu kochen	298
Gefüllte Citronen	298
Apfelsinen zu kochen	299
Frische Hagebutten zu kochen	300
Getrockn. Hagebut. zu kochen	300
Erdbeeren zu kochen	300
Himbeeren zu kochen	301
Frische Stachelbeeren (Stickbeeren) zu kochen	301
Auf andere Art	301
Eingemachte Stickbeeren zu kochen	302
Stachelbeeren mit Rahm	302
Johannisbeeren zu kochen	302
Heidelbeeren (Bickbeeren) zu kochen	303

Digitized by Google

K. Von Puddingen.

Allgemeine Anweisung über das Kochen und Backen eines Puddings.

I. Vom Kochen eines Puddings.

Seite

a. Vom Kochen eines Puddings in einer Form . . 303

b. Vom Kochen eines Puddings in einem Tuche . 304

II. Vom Backen eines Puddings . 305

III. Puddingsarten.

Feiner Mehl- oder Gestpudding 305
Gewöhnlicher Mehl- oder Gestpudding 306
Feiner Mehlpudding . . 306
Bisquitpudding 306
Auf andere Art 307
Maccaronenpudding mit Mandeln 307
Maccaronenpudding . . . 308
Nudelpudding 308
Schichtpudding 308
Brotpudding 309
Brotpudding 309
Brotpudding mit Mandeln . 309
Gewöhnlicher Brotpudding . 309
Quäkerpudding 310
Englischer Schwammpudding 310
Roggenbrotpudding . . . 311
Auf andere Art 311
Zwiebackspudding . . . 311
Markpudding 311
Plumppudding in einer Form 312
Engl. Hunters- oder Plumppudding 312
Pudding von Eiergrütze oder Gries 313
Kalter Eiergrützpudding . 313
Kalter Reismehlpudding . 311
Reismehlpudding mit Eiern 314
Kalter rother Reispudding . 314
Reispudding 315
Reispudding mit Rosinen . 315
Reispudding mit Aepfeln . 315
Reis à la Turk 315
Sagopudding 316
Kartoffelpudding . . . 316
Kartoffelpudd. mit Mandeln 316
Kartoffelpudd. mit Citronsaft 317
Wurzelpudd. (Möhrenpudd.) 317
Auf andere Art 318
Kalter Sagopudding . . 318
Kalter Vanillepudding . . 318
Kalter Mandelpudding . . 319
Weißer Stärkepudding . . 319
Auf andere Art 320
Blank manger-Pudding . . 320
Chokoladepudding . . . 320
Chokoladepud. ohne Mandeln 321
Kalter Chokoladepudding mit Reismehl 321
Kalter Weinpudding . . 321
Kalter Chokoladepudding mit Eiern 322
Citronenpudding mit Blätterteig und Mandeln . . 322
Citronenpudding ohne Mand. 322
Citronenpud. ohne Blätterteig 323
Gebackener Orangenpudding 323
Orangenpud. auf andere Art 323
Aepfelpudding mit Mandeln 324
Aepfelpudding auf andere Art 324
Sehr wohlfeiler Aepfelpudd. 325
Schneiderpudding . . . 325

	Seite		Seite
Kirschpudding	325	Vanillepudding	328
Auf andere Art	326	Englischer Spinatpudding	328
Feiner Obstpudding	326	Krebspudding	328
Traubenpudding	327	Hummerpudding	329
Bickbeerpudding	327	Hechtpudding	329
Ingwerpudding	327	Fleischpudding	330
Ypsilantipudding	328		

L. Von Brühen.

Braune Sauce	331	Meerrettigs. zu Rindfleisch	341
Braune Champignonsauce	331	Meerrettigsauce zu Karpfen	341
Olivensauce	332	Liebesapfelsauce	341
Morchelnsauce	332	Butter- oder Rahmsauce	341
Zwiebelsauce	332	Petersiliensauce	342
Schinkensauce	332	**Wein- und Milchsaucen.**	
Kümmelsauce	332		
Gurkensauce	333	Schaumsauce	342
Wiener Sauce	333	Champagnersauce	342
Spanische Sauce	333	Vanillesauce	342
Glacésauce	333	Rothe Schaumbrühe	342
Trüffelsauce	333	Punschbrühe	343
Auf andere Art	334	Brühe zum Plumppudding	343
Rosinensauce	334	Sagobrühe	343
Mockturtlesauce	334	Kirschbrühe mit Sago	343
Braune Sardellensauce	335	Kirschbrühe mit kl. Zwiebäcken	343
Dragonsauce	335	Kirschbrühe mit Eiern	344
Burgundersauce	335	Brühe von Kirschwein	344
Austernsauce	335	Himbeerbrühe	344
Sardellensauce	336	Brühe von Himbeeressig	344
Cappernsauce	336	Brühe von Johannisbeersaft	344
Champignonssauce	337	Hagebuttenbrühe	345
Sauerampfersauce	337	Heidelbeerbrühe	345
Matelotsauce	337	Mandelbrühe	345
Parmesansauce	337	Chokoladebrühe	345
Citronensauce	338	Milchbrühe	346
Senfsauce	338	Milchbrühe mit Eiern	346
Robertsauce	339	Milchbrühe mit Vanille	346
Spargelsauce	339	Erdbeerensauce	346
Blumenkohlsauce	339	Kalte Erdbeerensauce	346
Fischsauce oder Eiersauce zu Fischen	339	Quittensauce	346
		Prunellensauce	347
Holsteinische Sauce zu Dorsch	340	Melonensauce	347
Granatsauce	340	Citronensauce	347
Krebssauce	340	Obstsauce	347
Hummersauce	340	Rothrübensauce	348

	Seite
Kalte Rahmsauce	348
Sauce zum wilden Schweinskopf	348
Kalte Eiersauce	348
Auf andere Art	349
Sardellenbutter	349

M. Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

	Seite
Eier mit rothem Wein	350
Gefüllte Eier	350
Auf andere Art	350
Omelette soufflée	351
Omelette mit Kräutern	351
Omelette mit Confitüren	351
Omelette mit Trüffeln oder Schinken	351
Eierkäse	352
Auf andere Art	352
Ein Bubber	351
Ein Eierberg	353
Citronenbrei mit Milch	353
Citronenbrei mit Wein	353
Madenmuß	353
Brotbisquit in einer Brühe	354
Eier mit Senfsauce	354
Rührei	354
Rührei mit Schinken	355
Rührei mit Granat	355
Kartoffelspeise	355
Brei von Buchweitzengrütze	355
Reismehlspeise	355
Rührei mit Speck	355
Dicker Reis oder Reisbrei	356
Reis mit Mandeln	356
Reis mit Aepfeln	356
Reis mit Aepfeln	357
Reisgericht oder Flamri	357
Reisschnitte	357
Pfannkuchen	357
Pfannkuchen mit Mandeln	358
Heidelbeerenpfannkuchen	358
Kirschenpfannkuchen	358
Zwetschenpfannkuchen	359
Kartoffelpfannkuchen oder Puffer	359
Pfannkuchen von Weißbrot mit Obst	359
Aepfelpfannkuchen	360
Reispfannkuchen	360
Abgerührter Pfannkuchen	360
Schnittlauchpfannkuchen	360
Pfannkuchen mit Rahm	361
Verwendt Brot (arme Ritter)	361
Spiegeleier	361
Verlorne Eier	362
Pufferts	362
Dampfnudeln	362
Englischer Rahm	363
Holsteinische Rinnmilch mit Rahm	363
Ungeborne Buttermilch	364
Beest	364
Barkäse	364
Mandelkäse	365
Topfkäse	365
Sardellenbutter	365

N. Auflaufe.

	Seite
Anweisung zur Bereit. eines Auflaufs	366
Rahmauflauf	366
Auflauf von saurem Rahm	366
Eiergrütz- od. Griesauflauf	366
Reisauflauf	367
Fruchtauflauf	367
Fruchtauflauf mit saurem Rahm	367
Wiener Auflauf	368
Breiauflauf	368
Schwarzbrotauflauf	368
Weißbrotauflauf	368
Brotauflauf mit Mandeln	369

Digitized by Google

	Seite
Kartoffelauflauf	369
Chokoladeauflauf	369
Hagebuttenauflauf	369
Stachelbeerenauflauf	370
Chokoladeauflauf auf andere Art	370
Mandelauflauf	370
Citronenauflauf	371
Auf andere Art	371
Aepfelauflauf	371
Auf andere Art	372
Apricosenauflauf	372
Kirschenauflauf	372
Apricosenauflauf mit Sago	373
Himbeerenauflauf	373
Apfelsinenauflauf	373
Erdbeerenauflauf	373
Kalbfleischauflauf	374
Midder- oder Kälbermilch-auflauf	374

O. Sahne (Creme's).

Eiweiß- oder Schaumcreme	375
Böhmische Milch	375
Eierschnee oder Königseier	375
Auf andere Art	376
Vanillesahne	376
Auf andere Art	377
Mandelcreme	377
Auf andere Art	377
Sahne von Alexandernüssen	377
Maccaronensahne warm zu essen	378
Rahmsahne	378
Sillabub	378
Schaumcreme mit Fruchtgelee	379
Reismehlsahne mit Mandeln	379
Reismehlsahne mit Johannisbeerensaft in Tassen	379
Sagosahne	380
Sagosahne mit Rahmguß	380
Chokoladecreme mit Milch	380
Auf andere Art	380
Chokoladesahne mit Wein	381
Caffeesahne	381
Theesahne	381
Citronensahne	382
Sahne von bittern Pomeranzen	382
Apfelsinensahne	382
Punschsahne	383
Bischofssahne	383
Apfelsahne	383
Quittensahne	383
Hagebuttensahne	384
Johannisbeerensahne	384
Auf andere Art	384
Himbeerensahne	384
Auf andere Art	385
Kirschensahne	385
Erdbeerensahne	385
Sahne von frischen Bickbeeren oder Heidelbeeren	386
Marmorirten Schneeball	386

P. Von Gallerten (Gelee's). gelatine.

Weißer klarer Gelee	387
Weingelee	387
Kirschengelee	388
Johannisbeerengelee	388
Veilchengelee	388
Rosengelee	389
Himbeerengelee	389
Erdbeerengelee	389
Aepfelgelee	389
Auf andere Art	390
Apfelsinengelee	390
Punschgelee	390
Ananasgelee	391
Aprikosengelee	391
Champagnergelee	391
Kraftgelee od. saure Gallerte	391
Kraftgelee zu Fischen	392

Vom Färben der Gallerte . 392
a. Dunkelviolet . . . 392
b. Roth 392
c. Gelb 392
d. Grün 392
e. Blau 393
f. Gelbbraun . . . 393
Mandelgallerte (od. Blancmanger) 393
Chokoladegallerte(od. Blancmanger mit Chokolade) . 394
Rahmgallerte (oder Blancmanger ohne Mandeln) . 394

Q. Von gefrornen Sachen.

Allgemeine Vorschriften über das Gefrierenlassen . . 395
Vanille-Eis 396
Chokolade-Eis 396
Caffee-Eis 396
Thee-Eis 396
Pfirsch-Eis 396
Erdbeer-Eis 397
Himbeer-Eis 397
Johannisbeer-Eis . . . 397
Stachelbeer-Eis 397
Kirsch-Eis 397
Apfelsinen-Eis 398
Citronen-Eis 398
Punsch-Eis 398
Orangenblüth- und Jasmin-Eis 398
Veilchen-Eis. 398
Hagebutten-Eis 399
Melonen-Eis 399
Ananas-Eis 399
Quitten-Eis 399

R. Vom Backwerk.

a. Allgemeine Anweisung zur Zubereitung der Form 400

b. Von der Zubereitung verschiedener Teigarten 400

Guß- oder Glanz-Eis über allerlei Gebackenes . . 400
Chokolade-Zuckerguß . . 401
Rother Zuckerguß . . . 401
Guß auf Fruchttorten . . 401
Einen Eisbaum zu machen 401
Blätterteig 401
Auf andere Art. . . . 402
Butterteig 402
Süßer Blätterteig . . . 402
Teig zu Torteletten . . 403
Mürber Teig 403
Butterteig mit dickem Rahm 403
Zuckerteig 403
Auf andere Art. . . . 403
Rahmteig 403
Ein Hefenteig zu Kringeln, Butter- und Obstkuchen . 404

c. Torten.

Sandtorte 404
Sandtorte mit Corinthen . 405
Sandtorte mit Mandeln. . 405
Königs- Band- oder Speck-torte 405
Bisquittorte. 406
Auf andere Art. . . . 406
Roggenbrotstorte . . . 406
Brottorte mit Chokolade . 407
Kartoffeltorte 407
Kartoffeltorte mit Citronen und Mandeln . . . 407

Digitized by Google

	Seite
Wurzeltorte	408
Wurzeltorte mit Mandeln	408
Auf andere Art	408
Kerbeltorte	408
Marktorte	409
Rothweintorte	409
Rahmtorte	409
Chokoladetorte	409
Marcipantorte	410
Makronentorte	410
Mandeltorte	410
Auf andere Art	411
Auf noch andere Art	411
Mandelt. mit Eingemachtem	411
Mandeltorte in Blätterteig	411
Schaumtorte	412
Citronentorte ohne Blätterteig und Mandeln	412
Citronentorte mit Mandeln	412
Auf andere Art	413
Citronentorte m. Blätterteig	413
Citronentorte mit Blätterteig und Mandeln	413
Pomeranzentorte	413
Orangentorte mit einem Guß	414
Prunellentorte	414
Zwetschentorte	414
Aepfeltorte	415
Auf andere Art	415
Kirschentorte in Blätterteig	416
Wundertorte oder Prinzessentorte	416
Englische Torte	417
Stachelbeerentorte	417
Linzer Torte	418
Schichttorte von Früchten	418
Schichttorte von Rahmsahne (Rahm-Creme)	419
Mandelkränze	420
Butterkränze	420
Baumkuchen in einer Form	421

d. Kuchen aus Einem Stück.

Kloben	421
Geringere Kloben	422
Auf andere Art	423
Butterzöpfe oder Weihnachtsstollen	423
Kappskuchen	424
Dicker Kuchen	424
Wiener Kuchen	424
Zeller Kuchen	424
Rosinenkuchen	425
Englischer Rosinenkuchen	425
Rundum	425
Englischer Rundum	426
Rundum ohne Corinthen und Rosinen	426
Schwarzbrotrundum	426
Mandelrundum	426
Mandelkuchen	427
Kartoffelrundum	427
Kartoffelkuchen	427
Wurzelkuchen	428
Bisquitbund	428
Türkischer Bund	428
Kastanienkuchen	428
Chokoladekuchen	429
Eiergrützkuchen (Grieskuchen)	429
Reismehlkuchen	429
Reiskuchen	429
Reiskuchen mit Mandeln	429
Obstkuchen	430
Aepfelkuchen mit Creme	430
Aepfelkuchen mit Mandeln	431
Aepfelkuchen mit Johannisbeersaft	431
Aepfelkuch. mit ausgesiebtem Brot	431
Aepfelkuchen mit Corinthen und Gest	432
Sehr wohlfeiler Aepfelkuchen	432
Aepfelkuchen warm zu essen	433
Birnkuchen	433
Kirschkuchen	433
Auf andere Art	434

Digitized by Google

	Seite
Kirschkuchen mit einem Rahmguß	434
Aufgeschütteter Kirschkuchen	434
Zwetschenkuchen	435
Auf eine andere Art	435
Schwäbischer Zwetschenkuchen	435
Mürber Kuchen	436
Butterkuchen	436
Butterkuchen mit Mandeln	437
Auf andere Art	437
Englischer Kümmelkuchen	437
Topfkuchen	438
Harzkuchen	438
Schneckenkuchen	438
Wickelkuchen	439
Blitzkuchen oder Knappkuchen	439
Küsterkuchen	439
Markkuchen	440
Nierenkuchen	440
Berliner Kuchen	440

e. Kleineres Backwerk.

Sandtörtchen	441
Markttorteletten	441
Schmalztorteletten	441
Rahmtörtchen	441
Fladentörtchen	442
Canehltorteletten	442
Brottörtchen	442
Bisquit	442
Auf andere Art	443
Gesundheitsbrot, oder gedörrtes Bisquit	443
Nienburger oder Citronbisquit	444
Vanillebisquit	444
Spanisches Bisquit	444
Butterbisquit	444
Chokoladebisquit	445
Schwarzbrotbisquit mit Mandeln	445
Schwarzbrotbisquit ohne Mandeln	445
Kartoffelbisquit	445
Kartoffelküchlein	446
Buchweizenküchlein	446
Reismehlküchlein	446
Reisküchlein	446
Marcipan	447
Tabacksrollen	447
Bärenklauen	447
Mandeltörtchen	447
Mandelspäne	448
Auf andere Art	448
Mandelschnitte auf Oblaten	449
Mandelschnitte ohne Oblaten	449
Kleine Mandelkuchen	449
Auf andere Art	450
Mandelnudelgebackenes	450
Mandelkränze	450
Kränze	450
Süße Makronen	450
Bittere Makronen oder Alexandernüsse	451
Auf andere Art	451
Mandeloblaten	451
Mandelröllchen	451
Mandelhiepen	452
Mandelbrot	452
Maultaschen	452
Feines französ. Backwerk	452
Königinnenbrot	453
Citronenküchlein	453
Citronenbrot	453
Citronenspäne	453
Hobelspäne	454
Weiße Hobelspäne	454
Rothe Hobelspäne	454
Spanischer Wind	454
Baisers	455
Bonbons	455
Muskatküchlein	456
Rahmküchlein	456
Jägerkuchen	456
Zuckerkuchen	456
Auf andere Art	457
Zuckerplättchen	457
Auf andere Art	457

	Seite
Amidamsplättchen	457
Hamburger Plättchen	458
Hamburger weiße Kuchen	458
Auf andere Art	458
Hamburger braune Kuchen	458
Braune Kuchen	459
Hannoversche braune Kuchen	459
Runde Eisenkuchen	460
Pfefferkuchen	460
Canehlkuchen	460
Auf andere Art	460
Neujahrskuchen	460
Auf andere Art	461
Krullkuchen	461
Sandküchlein	461
Letterkuchen	461
Auf andere Art	461
Schulpen	462
Zinnoberkuchen	462
Dauerkuchen	462
Nürnberger Lebkuchen	462
Weiße Nürnberger Kuchen	463
Weiße Mandel-Lebkuchen	463
Baseler Lebkuchen	463
Weiße Lebkuchen	464
Chokoladebrot	464
Chokoladeplättchen	464
Chokoladeplättch. m. Mandeln	465
Chokoladekuchen	465
Berlingo	465
Blätterkuchen	465
Heuchler	465
Milchheuchler	466
Gefüllte Heuchler (Windbeutel)	466
Schneebälle kalt zu essen	467
Schneebälle warm zu essen	467
Spritzgebackenes	468
Baseler Gebackenes	468
Rädergebackenes	468
Hirschhorn	469
Auf andere Art	469
Ochsenhorngebackenes	469
Kräpfel	469
Gefüllte Kräpfel	470
Kartoffelkräpfel	470
Prilken	470
Trichtergebackenes	471
Zuckerstrauben	471
Englischer Schnitt	471
Karlsbader Kollatschen	471
Nürnberger Kollatschen	472
Waffeln	472
Auf andere Art	473
Rahmwaffeln	473
Auf andere Art	473
Canehl- oder Zimmtwaffeln	473
Auf andere Art	474
Königswaffeln	474
Reiswaffeln	474
Corinthenkuchen	474
Englischer Corinthenkuchen oder Plumcakes	475
Corinthengebackenes	475
Aepfelküchlein	475
Aepfelbombeisges	475
Bombeisges	476
Auf andere Art	476
Reisbombeisges	476
Ulmer Zuckerbrot	477
Aniesbrot	477
Kümmelkuchen	477
Berner Canehlkringeln	477
Jägerkringeln	478
Zuckerkringeln	478
Butterkringeln	478
Bretzeln	479
Offenbacher Bretzeln	479
Cölnische Bretzeln	479
Crefelder Bretzeln	479
Zwiebäcke	480
Pfeffernüsse	480
Frankenthaler Pfeffernüsse	480
Weiße Pfeffernüsse	480
Weiße Zuckernüsse	481

Digitized by Google

f. Backen des Brotes.

	Seite		Seite
Weißbrot	481	Heiße Wecken od. Faſtnachts-	
Franzbrot	481	brot mit Corinthen	483
Celler Brot	482	Auf eine andere Art..	483
Ausgeſiebtes Brot.	482	Heiße Wecken od. Faſtnachts-	
Mürbes Brot	482	brot ohne Corinthen	484
Kleine Zwiebäcke	482	Roggenbrot kräftiger zu	
Kleine Zwiebäcke feinerer Art	482	machen	484
Caffeebrot	483	Kartoffelbrot	484
Eierbrot	483	Kürbisbrot	484

8. Von Getränken.

I. Zubereitung verſchiedener Maſſen zu Getränken.

Reiſethee	485	Berberitzenſaft	489
Chokolade	485	Erſatzmittel für den Citro-	
Geſundheitschokolade	486	nenſaft	489
Nußpulver	486	Johannisbeerenſaft	490
Mandelmilchteig	486	Himbeerenſaft	490
Trockner Mandelmilchteig	486	Himbeereneſſig	490
Mandelmilch	487	Birnſaft oder Birnmeth	490
Pulver zu Reistrank	487	Kirſcheſſig	490
Orangenzucker	487	Kirſchgeiſt oder Kirſchextract	491
Schrubb (Shrub)	487	Biſchofsgeiſt od. Biſchofsextr.	
Punſchgeiſt od. Punſchextract	488	aus ganzen Pomeranzen	491
Limonadenpulver	488	Biſchofsgeiſt aus Pomeran-	
Citronenpulver	488	zenſchalen	492
Limonadeſyrup	488		
Limonadeſyrup aus Wein-			
trauben	489		

II. Getränke.

Reismehltrank	492	Heidelbeeren- od. Bickbeeren-	
Reisſchleim	492	trank	494
Auf andere Art	493	Aepfeltrank (Aepfelwein)	494
Sagotrank	493	Erdbeerentrank	495
Saleptrank	493	Himbeerentrank	495
Hafergrützſchleim	493	Berberitzentrank	495
Perlgraupentrank	493	Obſtwaſſer	495
Brotwaſſer	494	Sydenhams weißer Abſud	496
Roſinentrank	494	Mandelmilch	496
Corinthentrank	494	Nußtrank	496
Zwetſchentrank	494	Chokolade zu kochen	496
		Geſundheitschokol. zu kochen	497

Digitized by Google

	Seite
Schaumchokolade	497
Weinchokolade	497
Cacao zu kochen	497
Cacaoschalen wie Thee zu bereiten	497
Thee zu bereiten	498
Süßer Rahmtrank	498
Säuerlicher Rahmtrank	498
Gersten- oder Hafertrank	498
Malztrank	498
Saure Molken	499
Süße Molken	499
Limonade	499
Limonade mit Haferschleim	499
Milchpunsch	500
Ein sehr feiner Punsch	500
Punsch	500
Irländischer Punsch	500
Amerikanischer Punsch	501
Portweinpunsch	501
Kalter Punsch	501
Auf andere Art	501
Königspunsch (Ponch royal)	501
Eierpunsch	501
Grog	502
Cardinal	502
Ananaspunsch	502
Bischof	502
Whist	502
Abgeglühter Wein	503
Eierwein	503
Auf andere Art	503
Uhles	503
Whip oder Dreifuß	503
Baierwein oder Bavaroise	503
Eierbier	504
Wollust	504
Auf andere Art	504
Maitrank	504
Auf andere Art	504
Ein sehr kühlendes Getränk	505

T. Von der Zubereitung verschiedener Ratafia's, Liqueure, Weine und Essige.

I. Ratafia's (Liqueure).

	Seite
Curaçao	505
Auf andere Art	506
Pomeranzengeist	506
Pomeranzenblüthgeist	506
Citronell	507
Persico	507
Casis oder schwarzer Johannisbeergeist	507
Heidelbeerratafia	507
Himbeerratafia	508
Auf andere Art	508
Kirschratafia	508
Kirschbranntwein	508
Quittenratafia	508
Apricosenratafia	509
Nußgeist	509
Bitterer Magengeist	509
Chokoladeratafia	510
Caffeeratafia	510
Italienischer Marasquino	510
Hippocras	511
Usquebah	511
Canehlwasser	511

II. Weine.

	Seite
Johannisbeerwein	512
Auf andere Art	513
Stachelbeerwein	513
Deutscher oder Stachelbeer-Champagner	514
Champagner aus Birkensaft	514

Digitized by Google

	Seite
Citronenwein	515
Pomeranzenwein	515
Schlehwein	516
Kirschwein	517
Trübe Weine zu klären	517
Sauer und mulstrig gewordene Weine wieder herzustellen	518

III. Essige.

	Seite
Gährungsstoff zu Wein- und Obstessig	518
Gährungsstoff zu Biereſſig	518
Essig aus schalem und saurem Bier	519
Essig aus faulem Obste	519
Essig aus Honig	520
Essig von unreifen Weintrauben	520
Starker, dauerhafter und wohlfeiler Essig für Haushaltungen	521
Auf andere Art	521
Noch wohlfeilere Art	521
Essig aus Molken	522
Prüfung der Stärke eines Essigs	522
Mittel wider das Nahnichtwerden des Essigs	522
Essig hell zu machen	522
Schwach gewordenen Essig wieder zu verstärken	523
Verbesserung des verdorbenen Essigs	523
Kräuteressig	523
Auf andere Art	524
Dragunessig	524

U. Vom Einschlachten, Einpökeln und Räuchern verschiedener Sachen.

I. Vom Einschlachten des Rindfleisches.

A. Allgemeine Anstalten dazu. (Seite 525).

B. Vom Wurstmachen.

	Seite
Pinkeln	526
Auf eine andere Art	526
Blutwürste	526
Beutelwürste	527
Fleischwürste	527
Rulken	528
Grützwürste	528
Knappwürste	530
Leberwürste	530
Brägen- oder Gehirnwürste	531

C. Vom Einsalzen des Rindfleisches.

	Seite
Auf gewöhnliche Art	531
Rindfleisch auf Hamburger Art einzusalzen	532
Rindfleisch auf amerikanische Art einzusalzen, besonders gut, um es frisch aus der Pökel zu essen	532
Rindfleisch auf holländische Art einzusalzen	533
Einige Bemerkungen	533

II. Vom Einschlachten des Schweinefleisches.

A. Vom Einschlachten des Schweinefleisches nach Bremer Weise.

A. Allgemeine Anstalten dazu. (Seite 534).

B. Vom Wurstmachen.

	Seite		Seite
Blutwürste	535	Leberwürste.	537
Mettwürste (Schlackwürste)	536	Zungenwürste	538
Grützwürste.	536	Schwartenmagen	538
Knackwürste.	537	Brägen- oder Gehirnwürste	538

C. Vom Einsalzen. (Seite 539).

B. Vom Einschlachten des Schweinefleisches nach Braunschweiger Weise.

A. Allgemeine Anstalten dazu. (Seite 539).

B. Vom Wurstmachen.

Knackwürste.	540	Brat- oder Schmorwürste .	541
Zungen- oder Rothwürste .	540	Gehirnwürste	541
Schlack- oder Mettwürste .	541		

III. Mehrartige Bereitung von Würsten verschiedenartigen Inhalts.

Bratwürste	542	Kapaunwürste	543
Frankfurter Bratwürste . .	542	Auf andere Art	543
Kalbfleischwürste	543	Panhast (Pfannhast) Ein Elberfelder Gericht . .	544
Auf andere Art	543		

IV. Vom Einkochen verschiedener Fleisch- und Fischarten.

Sulze gewöhnlicher Art. .	544	Aale zu trocknen	548
Feine Sulze	545	Aale nach Plöner Art zu trocknen	548
Auf andere Art	545	Frische Heringe zu räuchern	548
Ein Preßkopf	545	Muscheln einzumachen . .	548
Gänsefleisch sauer einzukochen	546	Marinirten Thunfisch nachzumachen	549
Gänsefleisch sauer einzukochen um es nachher zu braten	547		

Digitized by Google

V. Vom Aufbewahren verschiedener Feld- und Baumfrüchte.

I. Vom Aufbewahren verschiedener Feldfrüchte.

	Seite
Junge grüne Erbsen einzumachen	549
Junge Erbsen in Büchsen einzumachen	550
Junge grüne Erbsen zu trocknen	551
Schnitt- oder Bitsbohnen in Büchsen einzumachen	551
Schnitt- od. Bitsbohnen roh einzumachen	552
Schnitt- oder Bitsbohnen gekocht einzumachen	552
Schnitt- oder Bitsbohnen zu trocknen	552
Spargelbohnen einzumachen	552
Spargelbohnen zu trocknen	553
Spargelbohnen als Salat einzumachen	553
Große Bohnen einzumachen	553
Große Bohnen in Büchsen einzumachen	554
Spargel in Büchsen einzumachen	554
Spargel einzumachen	554
Spargel zu Salat einzumachen	555
Rothe Beeten (Rüben) einzumachen	555
Wurzeln (Möhren) einzumachen	555
Auf andere Art	556
Rübstiel einzumachen	556
Sauerkraut einzumachen	556
Rothen Kohl einzumachen	557
Kohlrippen einzumachen	557
Salat einzumachen	557
Endivien einzumachen	557
Blumenkohl in Büchsen einzumachen	557
Pickles oder Pickels einzumachen	558
Essiggurken	558
Auf andere Art	559
Senfgurken oder Aciagurken	559
Auf andere Art	560
Salzgurken	560
Auf andere Art	561
Gurkensalat einzumachen	561
Auf andere Art	562
Schalotten einzumachen	562
Perrlauch einzumachen	562
Pilze (Champignons) einzumachen	563
Auf andere Art	563
Sago zu bereiten	564
Pilze (Champignons) zu trocknen	564
Knospen von Nasturtium wie Capern einzumachen	564
Bohnenkölle, Thymian und Dragon zu trocknen	564
Mais oder Welschkorn in Essig	565
Sauerampfer einzumachen	565
Petersilie einzumachen	565
Auf andere Art	565
Petersilie zu trocknen	566
Citronen lange aufzubewahren	566

II. Vom Einmachen der Baumfrüchte.

a. Vom Einmachen ganzer Baumfrüchte.

	Seite
Quitten einzumachen	566
Quittenschnitte zum Kochen einzumachen	567
Birnen in Essig und Zucker einzumachen	567
Birnen in Branntwein	568

Digitized by Google

	Seite
Pfirschen in Zucker	568
Pfirschen in Branntwein einzumachen	568
Apricosen in Zucker einzumachen	569
Apricosen in Branntwein einzumachen	569
Reineclauden oder grüne Pflaumen einzumachen	570
Auf andere Art	570
Zwetschen in Zucker einzumachen	571
Zwetschen in Essig einzumachen	571
Zwetschen in Branntwein	571
Mirabellen in Branntwein	572
Kirschen in Zucker einzumachen	572
Auf andere Art	572
Kirschen in Essig einzumachen	573
Kirschen in Branntwein einzumachen	573
Kirschen trocken aufzubewahren	573
Morellen einzumachen	574
Unreife Corneelkirschen wie Oliven einzumachen	574
Wallnüsse einzumachen	574
Mandeln einzumachen	575
Bittere Pomeranzen in Zucker einzumachen	576
Apfelsinenschalen in Zucker einzukochen	576
Apfelsinen einzumachen	576
Mispeln einzumachen	577
Melonen einzumachen	577
Gurken in Zucker	578
Melonen in Zucker	578
Maulbeeren einzumachen	578
Weintrauben einzumachen	578
Weintrauben ½ bis ¾ Jahr vollkommen frisch aufzubewahren	579
Auf andere Art	580
Berberitzen einzumachen	580
Hagebutten in Zucker einzumachen	580
Hagebutten in Essig	581
Auf andere Art	581
Himbeeren in Zucker einzumachen	581
Unreife Stachelbeeren ohne Zucker einzumachen	582
Unreife Stachelbeeren einzumachen, ohne sie zu kochen	582
Unreife Stachelbeeren in Zucker einzumachen	583
Reife Stachelbeeren in Zucker einzumachen	584
Johannisbeeren einzumachen	584
Kronsbeeren (Preißelbeeren) einzumachen	584
Auf andere Art	584
Heidelbeeren (Bickbeeren) in Zucker einzumachen	585
Heidelbeeren (Bickbeeren) ohne Zucker einzumachen	585
Kürbis zu trocknen und auf sonstige Art zu benutzen	586
Erdbeeren einzumachen	586
Wachs- oder Paradiesäpfel einzumachen	587
Mittel alle Arten von Früchten aufzubewahren	587

b. Von der Bereitung verschiedener Obstsäfte und Muße.

Quittenmuß	588
Apricosenmuß	588
Zwetschenmuß	588
Apricosenmarmelade	589
Hagebuttenmuß	589
Hagebuttenschleim	589
Erdbeermuß	589
Himbeermuß	589
Himbeerengelee	590
Pfirschenmarmelade	590

Digitized by Google

	Seite
Grüne Pflaumenmarmelade	590
Erdbeerenmarmelade	590
Stachelbeerenmarmelade	591
Aepfelmarmelade	591
Himbeeressig	591
Auf andere Art	591
Johannisbeersaft mit Zucker einzumachen	592
Auf andere Art	592
Johannisbeersaft mit Zucker einzumachen, ohne denselben zu kochen	592
Dünnen Johannisbeersaft ohne Zucker aufzubewahren	593
Auf andere Art	593
Johannisbeersaft mit Himbeersaft vermischt	594
Kirschsaft	594
Hollundersaft	594
Birnensyrup	595
Aepfelsrrup	595
Aepfelgelee	595
Berberitzensaft	596
Citronensyryp	596
Auf andere Art	597
Violensaft	597
Corneelkirschenmuß	597
Senfbirnenmuß	597
Trüffeln aufzubewahren	598

Haushaltungsregeln.

I. Reinigungsmittel.

Allerlei Flecken aus Zeugen zu vertilgen	599
a. Wasserflecken	599
b. Bier- und Caffeeflecken	599
c. Fettflecken	599
d. Harzflecken	601
e. Stockflecken	601
f. Obst- und Weinflecken	602
g. Flecken durch Säuren	603
h. Flecken von Laugensalz	603
i. Dinten- u. Rostflecken, Flecken von Metallkalken, auch hartnäkkige Flecken von Straßenkoth	603
Waschen und Reinigen mittelst Ammoniak	605
a. Wollene Zeuge	605
b. Tuchene Kleidungsstücke	605
c. Kragen an Kleidern	605
d. das Waschen getragener seidener Stoffe	605
e. Leder, waschlederne Handschuhe	605
f. Pergament und schweinslederne Einbände	606
g. Oelanstriche	606
h. Bei Oelgemälden	606
Ueber die Wiederherstellung solcher Farben, die durch Flecken in den Zeugen gelitten haben	606
Fett- und Wachsflecken aus Sammt zu vertilgen	607
Dintenflecken aus Tuch und wollenen Zeugen zu vertilgen	607
Flecken aus schwarzem Tuch zu vertilgen	608
Flecken aus tuchenen Kleidern zu vertilgen	608
Aus grünen Zeugen, als: Seide, Cattun, Tuch ꝛc. die blauen Flecken zu vertilgen	608
Aus schwarzem Taffet die Flecken zu vertilgen	608

Digitized by Google

	Seite
Vertilgung der Dintenflecken aus Fußböden und Holzgeräth	609
Blutflecken aus Fußböden zu bringen	609
Vertilgung der Fettflecken aus Fußböden ꝛc.	609
Zweckdienliches Mittel, mit Oelfarben angestrichene Fußböden, Tapeten, Hausgeräthe ꝛc. zu reinigen und den ursprünglichen Glanz wieder herzustellen	610
Fettflecken aus Papier zu machen	610
Marmor zu reinigen	610
Vergoldete Rahmen zu reinigen	610
Oefen glänzend schwarz zu putzen	611
Gelbe Flecken aus der Wäsche zu vertilgen	611
Gelbgewordene Wäsche weiß zu machen	611
Seidenzeug zu waschen	611
Sammt zu waschen	612
Seife, um seidene und andere Zeuge kalt zu waschen	612
Seidenzeug den verlornen Glanz wieder zu geben	613
Wollene Zeuge mit Kartoffeln zu waschen	613
Halskrausen und feine Stikkereien zu waschen	613
Anweisung zum Waschen lederner Handschuhe	614
Englische Handschuhe zu waschen	614
Eine Fleckkugel	615
Eine Fleckkugel auf andere Art	615
Fleckengeist	616
Seifenkugeln	616
Handwaschpaste	616
Sparseife aus weißem Thon	616
Wachsseife zum Bohnen des Holzes	617
Lackirte Sachen zu reinigen	617
Spiegelgläser zu reinigen	617
Fettige Glasflaschen zu reinigen	617
Moderig und übelriechende Flaschen den Geruch zu benehmen	617
Rostflecken aus Stahl zu vertilgen	618
Gold, Silber, Kupfer, Messing und Eisen zu reinigen	618
Gelbe Stiefelstulpen zu reinigen und zu erfrischen	619
Eine für das Leder unschädliche, schöne, sehr glänzende und wohlfeile Schuh- und Stiefelwichse	619
Noch eine glänzende Schuhschwärze	620
Schuhschwärze ohne Säuren	620
Garn auszulaugen (auszukochen)	620
Salz zu läutern und weiß zu machen	620

II. Erhaltungs-, Herstellungs- und Verbesserungsmittel verschiedener Gegenstände.

Milch vor dem Sauerwerden zu bewahren	621
Geronnene Milch zu verbessern	621
Rahm oder Sahne lange aufzubewahren	621
Milch auf ein halbes Jahr haltbar zu machen	622
Mittel gegen blaue Milch	622
Butter aufzubewahren	622
Mittel gegen die Bitterkeit der Milch und Butter	623

Digitized by Google

Seite

Die Abscheidung der Butter zu befördern 623
Fleisch in der größten Hitze aufzubewahren 623
Erbsen und Linsen, die nicht weich werden wollen, im Kochen zu erweichen . . 623
Benutzung erfrorner Kartoffeln 624
Alle Arten von Käse zu verbessern 624
Kitt für zerbrochenes Glas, Porcellan und Achat . . 624
Porcellankitt auf andere Art 625
Eisen und Stahl gegen das Rosten zu schützen . . . 625
Rostpapier, um Eisenwaaren glänzend zu machen, zu verfertigen 625
Elfenbein weiß zu erhalten, und gelb gewordenes Elfenbein wieder weiß zu machen . 626
Befreiung der Ochsengalle von ihrem unangenehmen Geruch, und Mittel, sie für mehrere Jahre haltbar zu machen 626
Veredelung des Flachses . 627
Baumwolle in Leinen zu erkennen 628
Herstellung verblichener Dinte auf Papier und Pergament 629
Krebse aufzubewahren . . 629
Getränke im Sommer abzukühlen 630
Gefäße zu reinigen, in welchen Oel aufbewahrt wurde . 630
Wasser, sogenanntes hartes od. kalkartiges, zum Kochen und Waschen geeignet zu machen 630

III. Spar- und Ersatzmittel.

Zucker aus Aepfel und Birnen 633
Das Malzmehl, ein Ersparungsmittel des Zuckers 633
Eier Jahre lang aufzubewahren 634
Kartoffelmehl zu machen . 634
Künstlicher Sago 634
Rosengries 635
Ersatzmittel für Biergest (Bierhefen) 635
Zubereitung des künstlichen Gestes (Hefen) 635
Auf eine andere Art . . . 635

IV. Verfertigung verschiedener Gegenstände.

Feuerzeug (briquets oxygènes oder Euprions) zu verfertigen 636
Eine Nachtlampe 637
Wohlfeile Nachtlichte . . . 637
Haarpomade 637
Schwarze Dinte 638
Rothe Dinte, aus Carmin bereitet 638
Unzerstörbare Dinte . . . 639
Ofenrauch oder Königsräucherpulver 639
Räucherpulver auf Kohlen 639
Auf andere Art 639
Nützliche Pechmischung zum luftdichten Verschließen der Flaschen und Gläser . . 640

V. Einige Haus- und Heilmittel.

Handpomade gegen das Aufspringen der Haut . . . 640
Ein noch einfacheres Mittel 640

Digitized by Google

	Seite
Mittel gegen Frostbeulen an Händen und Füßen	641
Mittel gegen die Röthe vormals durch den Frost beschädigter Hände, und gegen das Aufspringen der Gesichtshaut	641
Eine treffliche Wund- und Brandsalbe	642
Mittel wider den sogenanten Fingerwurm oder Aak.	643
Zahnpulver	643
Englisches Pflaster	644
Cölnisches Wasser (Eau de Cologne)	644
Auf eine andere Art	645
Noch auf eine andere Art	645
Seifengeist	645
Kampfergeist	645
Haller's Wundwasser oder Arquebusade	645
Theden's Wundwasser oder Arquebusade	646
Gerstenmehl zu veredeln, ein treffliches Mittel für eine durch den Husten angegriffene Brust	646
Linderungsmittel des Hustens	646
Auf andere Art	647
Moos-Chokolade	647
Neues höchst wichtiges und durch Versuche bewährtes Gegengift gegen Arsenik und Sublimat	648
Mittel gegen die Mooskrankheit der Bäume	648

VI. Einige Vertilgungsmittel schädlicher Thiere.

	Seite
Erprobte und unfehlbare Mittel Wanzen zu vertreiben	649
Mittel sich auf Reisen gegen Wanzen zu schützen	650
Mittel gegen die Pelz- und Kleidermotten	650
Mittel gegen Ameisen	651
Mittel Fliegen zu vertilgen	651
Leichtes Mittel aus einem Zimmer alle Mücken, Schnaken ꝛc. zu vertreiben	651
Vorzüglicher Köder für Ratten und Mäuse	652
Mittel gegen die Ratten	652
Mehl vor Milben zu schützen	652
Holz, Pappe, Pelzwerk, Vögel-, Insectensammlungen ꝛc. vor Würmern zu schützen	652
Mittel gegen Raupen	652
Mittel wider die Ackerschnecke (Limax agrestis)	653
Mittel um Regenwürmer, Vielfüße, so wie anderes Gartenungeziefer zu vertilgen	653
Insecten tödtendes Wasser	653

Anhang.

Küchenzettel und Anordnungen zu Frühstücken, Mittag- und Abendessen für größere und kleinere Gesellschaften nach den Monaten des Jahres . . . . . Seite 654—672

A. Einige allgemeine Vorschriften und Vorbereitungsregeln.

1. Empfehlung der Reinlichkeit.

Jeder Person, die kochen will, ist die Tugend der Reinlichkeit ganz besonders zu empfehlen; denn alle Speisen gewinnen dadurch nicht nur an Annehmlichkeit für das Auge, sondern werden auch schmackhafter und gesunder. Diese Reinlichkeit erstrecke sich aber nicht bloß über die Stoffe, aus denen ein Gericht bereitet werden soll, sondern auch über den Körper des Kochenden, über den Ort, an welchem er sich während seiner Geschäfte aufhält, und über alle Geräthschaften, welche er zum Kochen gebraucht.

2. Von den Kochgefäßen.

Eiserne und steinerne (irdene) Kochgefäße sind allen andern vorzuziehen. Kochgeschirre von Messing und Kupfer sind lange nicht so gut, und können, wenn sie nicht sehr sorgfältig verzinnt sind, der Gesundheit äußerst gefährlich werden, indem sie leicht Grünspan entwickeln. Saure Sachen koche man aber weder in kupfernen oder in messingenen, noch in zinnernen oder eisernen, sondern allein in irdenen Töpfen; lasse auch keine Speisen, welcher Art sie sein mögen, mehrere Stunden oder gar eine Nacht hindurch darin stehen, sondern bediene sich dazu allemal steinerner, porzellanener oder gläserner Gefäße.

3. Von dem Kochen des Fleisches überhaupt.

Alles Fleisch bringe man ungewaschen zu Feuer, oder wasche es so schnell wie möglich in kaltem Wasser ab. Alles Fleisch wird mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt.

Wie lange ein Stück Fleisch kochen müsse, hängt ab von der Größe des Stücks, von dem Alter des Fleisches und von der Stärke des Feuers, über welchem es kocht; daher kann hier auch nur ungefähr, nur im Allgemeinen angegeben werden, wie viel Zeit zum Gahrwerden desselben gehört. Starkes Kochen ist nur bei zähem Fleische anzuempfehlen, die Bouillon wird indessen besser, wenn das Fleisch langsam kocht. Frisches und gepöckeltes Rindfleisch muß, je nachdem es alt ist, 3 bis 4 Stunden kochen; geräuchertes Rindfleisch 4 bis 5 Stunden; Kalbfleisch 2 St.; Hammelfleisch 3 St.; Lammfleisch 1½ St.; ein altes Huhn 4 St.; Küken (junge Hühner) 1 bis 1¼ St.; frisches und gepöckeltes Schweinefleisch 3 St.; ein geräucherter Schinken 4 bis 5 St.; ein Schweinskopf 2 bis 2½ St.; Fleisch von einem Reh oder Hirsch 1½ bis 3 Stunden.

4. Von dem Kochen des Gemüses überhaupt.

Alles Gemüse wird mit kochendem Wasser zu Feuer gebracht; eingemachte und getrocknete Hülsenfrüchte ausgenommen. Zu dem Kochen des Gemüses, besonders aber der Hülsenfrüchte, nimmt man am besten weiches Wasser.

An alle Hülsenfrüchte muß das Salz erst dann gegeben werden, wenn sie gahr sind.

Graupen, Grütze, Reis und dergl., wozu man nachher Milch nehmen will, muß mit kaltem, weichem Wasser aufs Feuer gesetzt werden.

5. Von dem Abrühren der Suppen, Brühen ꝛc. mit Eiern.

Wenn man Suppen, Brühen u. dgl. abrühren will, so muß man dabei folgendermaßen verfahren: Man schlägt die Eier stark, giebt unter beständigem Schlagen 1 Löffel voll von der kochenden Flüssigkeit daran, die dadurch verdickt werden soll, giebt noch einige Löffel voll mehr dazu, ja man kann dies bis zu ¼ oder ½ Quart fortsetzen. Dann gießt man das Ganze unter stetem Rühren in die kochende Suppe oder Brühe und läßt sie wieder (sie immerfort rührend) recht

Digitized by Google

heiß werden, aber nicht mehr kochen. Man thut dies erst kurz vor dem Anrichten.

Wenn man das Weiße mit zu dem Abrühren nimmt, welches man thun kann, so thut man wohl, zu jedem Ei 1 Eßlöffel voll Wasser und 1 Eßlöffel voll Mehl zu nehmen.

6. Von dem Verbessern einer geronnenen Brühe.

Wenn eine Brühe im Begriff ist zu gerinnen oder wirklich schon geronnen ist: so nehme man sie vom Feuer, gieße ein wenig kaltes Wasser dazu und rühre sie während der Zeit beständig, die getrennten Theile pflegen sich alsdann wieder zu verbinden. Man kann sie auch durch ein feines Sieb rühren.

7. Vom Aufwärmen der Speisen.

Speisen, welche aufgewärmt werden, darf man während sie auf dem Feuer stehen, nicht zudecken; das, was frisch gekocht wird, muß hingegen zugedeckt werden.

Fleischsuppe, welche man aufwärmen will, muß, wenn sie recht gut schmecken soll, nicht zum Kochen gelangen, sondern nur die erforderliche Hitze erhalten.

8. Suppen- oder Bouillonkuchen, trefflich auf Reisen, besonders Seereisen zu gebrauchen.

Man nimmt 10 ℔ mageres Rindfleisch, 12 ℔ Kalbfleisch, 4 alte Hühner, 4 ℔ mageren rohen Schinken und 3 Kalbsfüße, schneidet das Fleisch in Scheiben, zerhackt die Knochen und giebt Alles in einen wohlverzinnten Bouillonkessel, gießt 3 Eimer Wasser darauf und setzt es ohne Salz aufs Feuer, schäumt es vorsichtig, füllt das Fett ab und thut dann 12 Zwiebeln, 1 Loth ganzen Pfeffer, 1/4 Loth ganze Nelken, 1/4 Loth getrockneten Ingwer, 4 Lorbeerblätter,

einige Sellerieknollen, Petersilienwurzeln und ½ Loth Muskatblüthe dazu, deckt den Bouillonkessel fest zu und läßt es 8 Stunden langsam kochen, giebt die Bouillon dann durch einen Sieb und nimmt noch einmal alles Fett rein herunter. Nachdem sie sich gehörig gesetzt hat, giebt man sie wieder in eine Kasserolle und läßt sie auf einem stärkeren Feuer so lange verkochen, bis sie zu einer dicken Gallerte eingekocht ist. Dann giebt man diese Gallerte in zuvor mit kaltem Wasser ausgespülte Chokoladeformen oder auf flache Schüsseln und läßt sie darauf erkalten, zerschneidet sie in Form einer Spielkarte, trocknet sie an der Luft, aber nicht an der Sonne, oder in einem mäßig warmen Ofen, umwickelt alsdann jede dieser Tafeln mit Papier und bewahrt sie in blechernen Büchsen an einem trockenen Orte. Salz darf nicht zu der Bouillon kommen, sie würde sonst nicht trocknen.

9. Suppenkräuter und Wurzelwerk zur Fleischsuppe zu bereiten.

Wenn man die Petersilienwurzeln vorher geschrapt (geschabt) und gewaschen hat, so zerschneidet man sie der Breite nach in Stücke, welche so groß sein müssen, wie ein halber Finger; die ganz dicken Wurzeln werden viermal kreuzweise bis auf die Hälfte gespalten. Die Sellerie wird abgeschält, dann der Länge nach in 4 Theile und jeder Theil noch einmal durchgeschnitten; an dem obern Ende läßt man etwas von den grünen Herzblättern sitzen. Wenn die Sellerie also bereitet ist, so legt man sie in kaltes Wasser und läßt sie darin liegen, bis man sie gebrauchen will. — Von dem Borei schneidet man unten die Wurzel und oben alles Grüne weg, zieht auch die ganze Oberhaut ab und schneidet das alsdann übrig bleibende Weiße in Stücke von der Länge eines halben Fingers und legt dieses ebenfalls bis zum Gebrauche in kaltes Wasser.

Anmerk. Wenn man den Geschmack einer Fleischsuppe recht erhöhen will, so gebe man gleich nachdem das Fleisch geschäumt ist, einige gehackte Zwiebeln daran. Diese geben die Kraft von einem Pfund Fleisch. — Auch von den feinen Blättern der Sellerie kann man etwas an die Suppe thun; die groben muß man aber ganz wegwerfen.

Digitized by Google

10. Bälle oder Klöße zu formen und zu kochen.

Fleischklöße werden mit den Händen geformt, zu jedem Kloß muß man die Hände zuvor mit kaltem Wasser befeuchten. Mehlklöße, Brotklöße und andere werden mit einem in kochende Brühe getauchten Löffel abgestochen oder mit etwas Mehl aufgerollt und gleich in die kochende Suppe gegeben. Fast alle Klöße müssen ungefähr 1/4 Stunde kochen, während der Zeit darf der Topf nicht zugedeckt werden, da sie sonst nicht locker würden.

11. Weißgebranntes Mehl.

Man läßt Butter schmelzen, aber nicht braun werden; dann schüttet man Mehl dazu, rührt dies mit der Butter so lange über dem Feuer, bis es völlig gahr ist: was sich daraus ergiebt, daß es steigt und sich von dem Topfe ablös't. Da sich das gebrannte Mehl ziemlich lange hält, so kann man zur Zeit immer einen größern Vorrath machen.

12. Braun gebranntes Mehl.

Man läßt Butter über dem Feuer schmelzen, dann giebt man Mehl dazu und rührt dies beständig, bis beides braun ist.

13. Krebsbutter.

Von einem Schock in Salz und Wasser abgekochten Krebsen nimmt man die Schalen der Leiber, Scheeren und Schwänze und auch der Beine, stößt diese in einem Mörser mit etwas Butter ganz fein, giebt dann 1/4 ℔ Butter zu der gestoßenen Masse, läßt sie auf gelindem Kohlenfeuer eine gute Viertelstunde langsam schwitzen, giebt die Masse alsdann auf ein Haarsieb und läßt die Butter ohne darin zu rühren durchlecken. Die Masse, welche zurückbleibt, nennt man Krebs-Gout; sie wird mit etwas Bouillon,

Digitized by Google

worauf kein Fett ist, noch ¼ Stunde gekocht und wieder auf ein Sieb gegeben; wenn sie erkaltet ist, nimmt man die auf der Bouillon befindliche Butter ab, schneidet diese in Stücke, putzt das sich etwa darunter findende Unreine weg, giebt sie alsdann, wenn man sie aufbewahren will, in ein Glas und gießt Pöckel, die ein Ei tragen kann, darauf. Im Sommer muß sie indeß an einem kalten Orte stehen.

14. Vom Reinmachen, Ausweiden und Aufbiegen des Geflügels.

Man muß alles Federvieh wenigstens einen Tag vorher, ehe man es gebrauchen will, schlachten, weil es, wenn man dies nicht thäte, zähe und fast ungenießbar sein würde. Den Hühnern, Küken, Kapaunen, Putern, Tauben, Rebhühnern ꝛc. wird die Gurgel abgeschnitten; den Enten wird der Kopf abgehauen; Gänsen sticht man ein Loch auf der Stelle des Kopfes, wo man das Weiche fühlt, hält den Schnabel mit der Hand fest zu, läßt das Blut in einen Topf, worin sich Essig befindet, laufen, brennt die Oeffnung mit einer glühenden Zange wieder zu und hängt die Gänse einige Zeit hin, wornach man sie dann pflückt (rupft).

Dasjenige Geflügel, welches gebraten werden soll, muß gleich, nachdem es getödtet worden und das Blut gehörig abgelaufen ist, trocken, gepflückt werden, je schneller, je besser, weil nach dem Erkalten die Federn schwer auszuziehen sind; doch muß man sich dabei vorsehen, daß man die Haut nicht verletze. Alsdann setzt man es auf einer Schüssel, zugedeckt, weg, nachdem man jedoch vorher noch mit einem Klopfholz den Brustknochen eingeschlagen hat.

Küken (Küchlein), Hühner, Puter, Kapaunen und Tauben, die zur Suppe oder zu einem weißen Ragout gebraucht werden sollen, werden abgebrühet. Man verfährt dabei so: Nachdem man die Gurgel abgeschnitten und das Blut hat ablaufen lassen, wirft man die Hühner, Tauben ꝛc. in kaltes Wasser, läßt sie einige Augenblicke darin liegen, nimmt sie dann heraus und giebt sie in heißes Wasser, worauf die Federn sich nun leicht abstreifen lassen.

Digitized by Google

Wenn sie auf diese Art gereinigt sind und der Brustknochen eingeklopft ist, so legt man sie auf eine Schüssel, deckt ein feuchtes Tuch und eine andere Schüssel darüber und verwahrt sie im Keller.

Tauben, die zu einem braunen Ragout gebraucht werden sollen, Feldhühner (Rebhühner), Enten, Gänse u. s. w. dürfen gar nicht abgebrühet, sondern müssen immer trocken gepflückt werden.

Ehe man am anderen Tage das Geflügel ausnimmt, muß man es über die Flamme eines Strohfeuers halten, damit die noch etwa zurückgebliebenen kleinen Federn und die Pilen (zarte Federkiele) gesengt werden; wenn dieses geschehen ist, macht man mit einem Messer alle diese gesengten Federn und Pilen heraus.

Das Ausnehmen des Geflügels, welches gebraten werden soll, geschieht auf folgende Art: Man legt dasselbe auf den Rücken, spannt die Haut recht fest um den Hals herum, macht mit einem scharfen Messer einen Einschnitt in dieselbe der Länge des Halses nach von der Brust bis an den Kopf, arbeitet dann mit den Fingern die Gurgel und den Kopf von der Halshaut los und streift, wenn letztere so weit los ist, daß man den Magen inwendig fühlen kann, alles in dem Kropfe befindliche Futter nach dem Kopfe zu; dann schneidet man den Kropf nicht weit vom Magen und an dem Ende, wo er an den Kopf angewachsen ist, mit der Kopfhaut ab; die Halshaut wird ungefähr in der Mitte zwischen Kopf und Brust ebenfalls abgeschnitten und dann mit der Kopfhaut mit Hülfe eines Messers über den Kopf gezogen. Wenn der Kopf auf diese Weise von aller Haut entblößt ist, so schneidet man mit einem sehr spitzen Messer die Augen vorsichtig heraus. Um das Eingeweide heraus zu nehmen, macht man bei den Hühnern, Küken, Kapaunen und Putern unter derem rechten Schenkel einen Einschnitt, fährt mit einigen Fingern in denselben hinein und bohrt nach und nach alles Eingeweide heraus. Bei demjenigen Ende Gedärme, das an den Steiß angewachsen ist, muß man allen Unrath nach vorn streifen und es alsdann inwendig ab- und auswendig die Oeffnung desselben wegschneiden. Zuletzt fahre man noch einmal mit zwei Fingern in den also gereinigten Leib des Geflügels hinein, um zwei Stücke geronnenen Blutes, die sich unten auf den Grund des Rückens, nicht weit vom

Halse, zu setzen pflegen, herauszunehmen. Bei Tauben, Rebhühnern, Gänsen und Enten macht man unter dem Schenkel keinen Einschnitt, sondern nimmt das Eingeweide hinten aus, indem man vorher unter der Steißöffnung einen Einschnitt gemacht hat. Von demselben ist nichts zu gebrauchen, als der Magen und die Leber; da wo man an ersterem eine weiße Haut hervorstehen findet, schneidet man denselben auf und zieht die darin befindliche, gewöhnlich Unrath umschließende Haut weg. Von der Leber macht man mit den Händen vorsichtig die Gallenblase ab.

Bei dem Geflügel, welches zur Suppe oder zum Ragout gebraucht werden soll, wird der Kopf eben so, wie bei dem Geflügel, welches zum Braten bestimmt ist, ausgenommen; nur bei den Eingeweiden verfährt man anders: man nimmt dieselben hinten aus, macht also unter dem Schenkel keinen Einschnitt.

Die Art, wie das Federvieh aufgebogen und gespickt wird, ist bei den verschiedenen Arten desselben sehr verschieden; ich werde hier daher das Verfahren bei den wichtigsten derselben einzeln angeben, und zwar

1) das Verfahren bei demjenigen Geflügel, welches gebraten werden soll:

a. Küken (Küchlein). Man drückt die Keulen auf beiden Seiten nieder und zugleich vorwärts nach dem Kopfe zu, daß die Brust dadurch in die Höhe kommt, steckt dann eine Spiele (kleinen hölzernen Spieß) durch die eine Keule nahe dem dritten Gelenk von unten auf gerechnet, so daß sie fest auf dem Inwendigen des Rückens ruht und aus der zweiten Keule an demselben Orte, wo bei der ersten die Spiele hineingesteckt ist, wieder hervorgeht. Den Hals legt man herum, drückt den Kopf zwischen die Brust, daß der Schenkel nach vorn gerichtet ist, und steckt nun eine zweite Spiele durch das auf beiden Seiten des zurückgepreßten Kopfes hervorquillende Fleisch, so daß die Spiele am Halse vorbeigeht und der Kopf dadurch zurückgebogen und aufrecht erhalten wird. Die beiden Flügel dreht man um, daß die Spitzen inwendig und nach unten gerichtet zu stehen kommen. Um die dritte und letzte Spiele durchzustoßen, drückt man die Beine in dem mittleren Gelenke gerade nieder, damit das Fleisch auf beiden Seiten und in der

Mitte emporquille; darauf ſticht man die Spiele durch das auf der einen Seite hervorquillende Fleiſch, dann durch das eine Bein, und zwar nahe vor dem mittleren Gliede deſſelben, unter das zwiſchen beiden Beinen liegende Fleiſch durch, ferner durch das zweite Bein, und zwar wieder vor dem mittleren Gliede deſſelben, und endlich aus dem auf der anderen Seite des Beins liegenden Fleiſch heraus. Zuletzt ſchneidet man die Füße in dem erſten Gelenk, von unten auf gerechnet, ab. Wenn ein Küken alſo aufgebogen iſt, ſo wird es oberhalb geſpickt; man fängt unweit des Kopfes an und ſpickt es auf jeder der beiden obern Seiten der ganzen Länge des Kükens nach mit zwei regelmäßigen Reihen Speck, ſo daß das eine Ende des Specks der zweiten Reihe gerade in der Mitte zwiſchen den beiden Enden des Specks der erſten Reihe herauskommt. Die Beine werden ebenfalls etwas geſpickt. Hat man auch dieſes gethan, ſo ſteckt man durch den einen Flügel den Magen und durch den andern die Leber. Ehe man die Küken bratet, läßt man ſie etwa 1/4 Stunde in kaltem Waſſer liegen.

b. Kapaunen. Dieſe werden eben ſo wie die Küken ausgenommen und aufgebogen, aber niemals geſpickt.

c. Tauben. Man verfährt bei ihnen ebenſo wie bei den Küken, nur daß man ihnen unter dem Flügel keine Oeffnung macht, ſondern ſie hinten ausnimmt, daß man die Beine, von den Spornen angerechnet, im zweiten Gliede abſchneidet und daß man ſie daher nur mit zwei Spielen (hölzernen Spießchen) aufbiegt; die hintere Spiele wird nämlich weggelaſſen. Sie werden wie die Küken geſpickt.

d. Puter. Man nimmt den Kropf wie bei den Küken aus, jedoch läßt man auf dem Kopfe die Federn ſitzen; dann werden ſie unter ihrem linken Flügel ausgenommen die Beine werden in dem Gliede, welches zunächſt am Leibe ſitzt, wie gewöhnlich bei den Küken, aufgeſpielt; bei der zweiten Spiele verfährt man jedoch nicht alſo, dieſe wird in der Gegend des zweiten Gliedes der Beine, jedoch unter der Haut und alſo ohne die Beine ſelbſt mit zu faſſen, durchgeſtochen und dann die Beine mit einem Bindfaden daran gebunden; der Kopf wird aber nur dann aufgeſpielt, wenn die Puter im Topf gebraten werden, ſonſt muß der Kopf um den Bratſpieß herumgewunden werden,

so daß derselbe in die Höhe steht. Puter werden wie Küken gespickt.

e. Gänse. (Die besondere Art des Schlachtens dieser Thiere ist S. 6 angegeben.) Nachdem man den Kropf herausgelöst und sie hinten ausgenommen hat, schneidet man den Kopf, dessen hinterer Theil aber am Halse sitzen bleibt, dicht hinter Augen und Hals dicht vor der Brust ab; den Hals, wie auch den Magen und die Leber, schneidet man in der Mitte durch. Von den Flügeln schneidet man das Endgelenke ab, darauf hackt man sie in der Mitte etwas ein, bindet sie mit einem Bindfaden quer über den Leib und sticht vorn bei dem Knochen hin, dicht hinter den Flügeln, eine Spiele durch, damit die Gänse auf dem Spieße festsitzen. Die Beine werden in dem zweiten Gelenk, von den Spornen an gerechnet, abgeschnitten, mit einer Spiele aufgebogen und hinten an dem Gelenk unter dem Steiß durch mit einem Bindfaden zusammengebunden. Der Steiß wird zuletzt durch die Steißöffnungen durchgezogen. Den abgeschnittenen Füßen zieht man die Haut ab, welches dadurch möglich wird, daß man sie auf Kohlen legt. Dann werden entweder die Füße, sammt dem Magen, der Leber, dem Halse und den abgeschnittenen Flügeln mit gahr gebraten und in der Brühe oder auch auf einem Teller bei der Gans hergegeben; oder man läßt sie zurück und kocht sie für eine andere Mahlzeit besonders gahr. Sie werden nicht gespickt.

f. Enten. Diese werden auf eine andere Art getödtet, als die Gänse; man haut ihnen nämlich den Kopf ab. Im Uebrigen behandelt man sie eben so. Sie werden auch nicht gespickt.

g. Rebhühner oder Feldhühner. Zuerst wird, wie immer, der Kropf ausgenommen; auf dem Kopfe läßt man jedoch die Federn sitzen. Nachdem man das Rebhuhn hinten ausgenommen hat, werden von den Spornen die Spitzen abgehackt und die Flügel werden im ersten Gliede, von der Spitze an gerechnet, abgeschnitten. Dann steckt man die Spiele, welche in der Mitte zu sitzen kommt, wie auch die, welche den Kopf hält, durch. Die dritte Spiele wird unter der Haut des Bauchs durchgestoßen, jedoch ohne die Füße mitzufassen, diese werden nachher vermittelst eines Bindfadens an der Spitze befestigt. Man kann auch diese dritte Spiele gänzlich weglassen und die Beine verschränken, wie

bei den Schnepfen und Krammetsvögeln. (Man sehe die Anweisung zur Zubereitung derselben.) Von Rebhühnern wird weder Magen noch Leber gegessen. Man spickt sie auf jeder der obern Seiten.

h. Schnepfen. Man zieht denselben die Haut vom Hals und Kopf ab, nimmt sie aber gar nicht aus. Die Flügel werden ihnen, wie bei den Rebhühnern, von der Spitze des Flügels an gerechnet, im ersten Gliede abgeschnitten; die Beine werden zurückgedrückt und durch dieselben eine Spicknadel statt der Spiele gestochen; in diese steckt man die Spitze des Schnabels, darauf zieht man an dem andern Ende die Spicknadel durch und den Schnabel mit, so daß die Schnepfe nur mit ihrem eigenen Schnabel aufgebogen wird, dann werden die Beine in dem zweiten Gliede von unten herumgedreht, so daß die Füße nach dem Kopfe zu gerichtet sind; durch die Oeffnung, welche noch zwischen dem auf diese Art nahe an einander gebogenen Ober- und Unterschenkel bleibt, wird das andere ebenfalls so gebogene Bein durchgezogen; an dem Beine, welches durchgezogen wird, muß der Fuß unten sitzen. Sie werden nie gespickt.

i. Krammetsvögel. Diese werden eben so behandelt, wie die Schnepfen, nur daß man den Kopf unmittelbar durch die Keulen stecken kann und nicht nöthig hat, sich dazu einer Spicknadel zu bedienen. Sie werden nicht gespickt.

k. Lerchen. Bei diesen findet dasselbe Verfahren statt, wie bei den Krammetsvögeln. Sie werden nicht gespickt.

2) Das Verfahren bei dem Aufbiegen desjenigen Geflügels, welches zum Ragout oder zur Suppe gebraucht, also gekocht werden soll, ist folgendes:

a. Küken (Küchlein). Sobald denselben der Kropf ausgenommen ist, wird er dicht an der Brust, jedoch unter der Haut abgeschnitten und vorne die Hälfte des Kopfs, nämlich vom Schnabel bis dicht hinter den Augen abgehackt, welches letztere weggeworfen wird. Die Flügel werden bis zum zweiten Gliede abgeschnitten und die Spitzen derselben abgehackt; die Beine werden von den Spornen an gerechnet, ebenfalls im zweiten Gliede abgeschnitten und darauf die Küken hinten ausgenommen. Hat man dies gethan, so muß man den Brustknochen herausbrechen, welches so ge-

schieht: Man fährt mit den Mittelfingern beider Hände in die vordere und hintere Oeffnung des Huhns, setzt die beiden Daumen auswendig auf die Mitte des Brustknochens und drückt ihn hinein. Man nimmt ihn dann leicht heraus und biegt die Beine unter die Haut. (Man bedarf also hierzu gar keiner Spilen.) Zuletzt zieht man den Steiß durch die Steißöffnung durch. Der Hals, an welchem man den halben Kopf hat sitzen lassen; der Magen, welchen man halb durchschneiden muß; die Flügel, Herz und Leber werden mit in der Suppe oder in dem Ragout, zu welchem die Küken bestimmt sind, gahr gekocht.

Gewöhnlich läßt man die Küken zur Suppe und zum Ragout ganz, nur wenn sie zu groß sind, zerschneidet man sie; dies geschieht auf folgende Art: Man schneidet den Kopf hinter den Augen und den Hals vor der Brust ab, die Flügel schneidet man in dem Gelenk, welches der Brust am nächsten sitzt, ab, die Beine schneidet man an dem Leibe weg, der dann noch übrig bleibende Rumpf wird der Länge nach durchgeschnitten, jedoch so, daß man auf der einen Seite anfängt und an der entgegengesetzten aufhört, also den obern Theil, Brust und Bauch, von dem untern, dem Rücken, abhebt, diese beiden Theile durchschneidet man noch einmal der Breite nach. Sie dürfen nicht gespickt werden.

b. Alte Hühner. Diese kann man entweder ganz lassen oder zerschneiden. In beiden Fällen beobachtet man dabei dasselbe Verfahren, wie bei den Küken, ausgenommen, daß der Brustknochen nicht herausgemacht wird, weil derselbe zu fest sitzt. Sie werden nicht gespickt.

c. Tauben. Wenn dieselben zur Suppe oder zu einem weißen Ragout dienen sollen, so behandelt man sie wie die Küken. Sie dürfen auch in diesem Falle nicht gespickt werden; sollen sie aber zu einem braunen Ragout dienen, so werden sie so aufgebogen, als wollte man sie braten; darauf werden sie gespickt, der Speck wird jedoch sehr tief in das Fleisch hineingesteckt und das, was von demselben vorsteht, wird mit einer Scheere abgeschnitten. Sie vertreten dann gewöhnlich die Stelle der Rebhühner, und man thut daher wohl, sie in diesem Falle eben so zu bereiten wie diese. (Man sehe die Anweisung zur Zubereitung der Rebhühner.)

Digitized by Google

d. Puter. Wie man dieselben zum Braten zubereitet, so auch zum Ragout, nur daß der Kopf mit aufgespilt (aufgebogen) wird. Sie werden gespickt.

e. Enten. Man bereitet diese zur Suppe und zum Ragout, als wollte man sie braten.

f. Rebhühner oder Feldhühner. Man gebraucht diese außer als Braten nur noch zum braunen Ragout. Sie werden zum letzteren eben so aufgebogen, als sollten sie gebraten werden. Man thut wohl, folgende Brühe zurecht zu machen und die Rebhühner eine Nacht darin liegen zu lassen: Etwas Wasser und eben so viel Essig, von einer halben Citrone die Schale, Thymian, Lorbeerblätter, Zwiebeln und etwas Nelken und Pfeffer. Den andern Morgen nimmt man sie heraus und spickt sie, nachdem man den Speck vorher in gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz umgekehrt hat. Obige Brühe schüttet man zu der Brühe, in welcher man die Rebhühner kochen will.

15. Fleischbrühe zum weißen Ragout.

Zu einer Pastete oder einem Ragout für 12 Personen nimmt man 4 ℔ mageres Ochsenfleisch und 1 ℔ Kalbfleisch, dies wird in kleine Stücke geschnitten (man muß dasselbe jedoch vorher nicht abwaschen, weil dies die Kraft zuviel ausziehen würde), mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, ehe es kocht geschäumt und nachdem der Schaum abgenommen ist, wird 1 Kopf Sellerie daran gethan und dies Alles nun 3 Stunden gekocht. (Salz kömmt jedoch gar nicht dazu, dies wird erst ins Ragout geschüttet.) Wenn das Fleisch gehörig ausgekocht ist, so wird die Fleischbrühe durch ein Sieb gegossen, dann läßt man sie noch 2 Stunden stehen, klärt sie darauf ab und gießt den Bodensatz, den man darunter findet, weg. Ehe man sie zum Ragout braucht, muß man das Fett davon abnehmen.

16. Braune Kraftbrühe zum braunen Ragout.

Man nimmt zu einem Ragout für 12 Personen 3 ℔ mageres Ochsenfleisch, 1 ℔ Kalbfleisch und 1 ℔ mageren

Digitized by Google

rohen Schinken, schneidet alles in dünne Scheiben, giebt dann in einen eisernen Topf ungefähr 1/4 ℔ Butter oder frischen Speck, legt das zerschnittene Fleisch darauf, wie auch 1 Bund Thymian, einige Lorbeerblätter und 3 zerschnittene Zwiebeln. Darauf setzt man den Topf auf ein gelindes Feuer und läßt das Ganze eine Zeit lang in seiner eignen Brühe braten. Das Fleisch setzt sich von Zeit zu Zeit an den Topf, dies kann man auch geschehen lassen, nur muß man darauf achten, daß es nicht anbrenne und deßhalb eine genaue Aufsicht darüber führen. So oft es sich ansetzt, muß man einige Obertassen voll Wasser darauf gießen. Ist die Brühe braun genug, so gießt man so viel Wasser hinzu, daß das Fleisch mit demselben drei Stunden kochen kann und nach Verlauf dieser Zeit doch noch Brühe genug zum Ragout bleibe; sobald man das letzte kochende Wasser dazu gegossen hat, giebt man 3 Köpfe Sellerie, 2 dicke Petersilienwurzeln und 2 Köpfe Porei daran. Im Uebrigen verfährt man mit dem Durchgießen, dem Abklären, dem Abnehmen des Fettes wie bei der Fleischbrühe zum weißen Ragout. (Siehe A. 15.)

17. Saucissen.

Man nimmt 3/4 ℔ Mett (das Magere vom Schweinefleisch) und 1/4 ℔ Speck, reinigt es von Adern, Sehnen und Haut, zerschneidet es in kleine Stücke und zerhackt es, nachdem man vorher gehörig Salz darüber gestreut hat. Dann giebt man etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer, noch einmal so viel Nelkenpfeffer und etwas Muskatblüthe, auch wenn man will etwas gestoßene Nelken dazu. Darauf nimmt man reingemachte Schafsdärme, läßt dieselben einen Augenblick in kaltem Wasser liegen, zieht sie auf die Röhre einer Saucissenspritze, dann zieht man die oben angegebene Masse in die Spritze, drückt jene mit dem hölzernen Stempel durch, zieht während des Drückens die gefüllten Därme nach und nach von der Röhre ab und schlingt dieselben über einander, daß eine Kette daraus entsteht, von welcher jedes Glied etwa die Länge eines Fingers hat. Will man sie zum Ragout oder zur Suppe gebrauchen, so läßt man sie darin aufkochen, nimmt sie dann heraus, läßt sie

erkalten und schneidet sie da, wo sie durch einander geschlungen sind, durch, so daß jedes Glied in zwei kleine Würstchen zerfällt.

18. Weißes Ballfleisch.

Man nimmt rohes Kalbfleisch, reinigt es von Haut und Sehnen, hackt es fein und giebt zu 1 ℔ Fleisch 4 bis 5 Loth Nierentalg, etwas Muskatblüthe, Salz, Eier und Weißbrot; auf 1 ℔ Fleisch 2 Eier und 8 Loth Brot gerechnet.

19. Braunes Ballfleisch.

Man nimmt rohes Ochsenfleisch und verfährt damit wie bei dem weißen Ballfleisch; soll es recht fein sein, hackt man die Leber des Geflügels, zu welchem es benutzt werden soll, zwischen weißes Ballfleisch.

20. Verschiedene Kleinigkeiten zum Ragout und zur Pastete zu bereiten.

A. Ochsenzungen und Ochsenuntermund, Schweinsschnauze, Schweinszunge und Schweinsohren.

Wenn man den Ochsengaumen und Ochsenuntermund vom Markte holt, so bekommt man denselben (wenigstens in Bremen) schon fast ganz gahr gekocht. Das Schweinsohr, der Schweinsmund und die Schweinszunge sind jedoch noch roh und man muß daher dieses Alles erst gahr kochen, ehe man es zerschneiden kann. Man setzt es daher mit der Fleischbrühe, die man zum Ragout brauchen will, aufs Feuer, giebt jedoch kein Salz daran, und läßt dasselbe, wenn das Schwein jung war, 2 Stunden kochen. (Die Zunge wird zuerst gahr, was wohl zu beachten ist.) Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man diese Theile aus dem kochenden Wasser und giebt sie in kaltes. Wenn sie erkaltet sind, zerschneidet man sie nebst dem Ochsengaumen und Untermund

Digitized by Google

auf folgende Art: Der Ochsenuntermund wird der Länge nach durch drei Schnitte in 4 Theile geschnitten und jeder Theil der Breite nach in dünne Scheiben, nachdem man vorher die Haare und die Haut, die inwendig sitzt, rein abgeputzt hat. Den Ochsengaumen schneidet man in der Mitte der Länge nach durch in 2 Theile, die harte Haut schneidet man ab und dann die beiden Theile der Breite nach in dünne Scheiben. Die Schweinszunge wird der ganzen Breite nach ebenfalls in dünne Scheiben geschnitten. Von der Schweinsschnauze werden die Haare abgeputzt, dann schneidet man sie der Länge nach in der Mitte durch und der Breite nach in dünne Scheiben. Die Schweinsohren schneidet man zweimal in der Länge durch, so daß man 3 Theile erhält, und der Breite nach ebenfalls in dünne Scheiben. Der Ochsengaumen, Ochsenuntermund, die Schweinsohren und die Schweinsschnauze kommen zum Ragout (auch zur Pastete) gleich nach dem Ansetzen derselben, d. h. wenn die Fleischbrühe zu dem Hauptbestandtheil des Ragouts gegeben und bereits abgeschäumt worden ist. Dieses Alles muß eine Stunde mit dem Ragout kochen; zur Pastete bestimmt, mit dem Hauptbestandtheil derselben, ehe sie aufgefüllt wird, 1/4 Stunde. Die Schweinszungen werden mit dem Midder zugleich daran gegeben. Sie müssen 1/2 Stunde mit dem Ragout kochen, mit der Pastete werden sie hingegen gleich aufgefüllt. Zu einem Ragout für 12 Personen muß man 1 Ochsenuntermund, 1 Ochsengaumen, 2 große oder 3 kleine Schweinsohren, 1 Schweinsschnauze und 2 Schweinszungen haben.

B. Midder, (Kälbermilch, Brissel).

Das Midder muß 1/2 Stunde lang im Wasser liegen, dann wäscht man es rein ab, setzt es mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt es eben aufkochen, schäumt es ab, nimmt es vom Feuer und giebt es in kaltes Wasser. Wenn es erkaltet ist, so zieht man von den länglichen Stücken die Haut ab, jedoch nicht von den viereckigen, weil diese sonst auseinander fallen, löset jedoch aus den viereckigen Stücken die Röhren vorsichtig heraus, dann schneidet man sowohl die länglichen als viereckigen Stücken einigemale durch. Wenn der Ochsengaumen, Ochsenuntermund ꝛc. in dem

Ragout ½ Stunde gekocht hat, so wird das Midder (Kälbermilch) hineingegeben, es muß in dem Ragout ½ St. kochen, wird aber mit der Pastete aufgefüllt. Zu einem Ragout und einer Pastete für 12 Personen muß man 8 große Stücke Midder haben.

C. Saucissen.

Man sehe in dem Vorstehenden, wie dieselben gemacht werden; es ist dabei zugleich die Zubereitung zum Ragout und zur Pastete angegeben worden. Hat man sie nach jener Vorschrift zubereitet, so giebt man sie zu dem Ragout, wenn das Midder in demselben ¼ Stunde gekocht hat. Die Saucissen müssen darin ¼ Stunde kochen, werden hingegen mit der Pastete aufgefüllt. Zu einem Ragout oder einer Pastete für 12 Personen hat man ¾ ℔ Saucissen nöthig.

D. Bälle oder Klöße.

Man nimmt dazu gewöhnlich Ballfleisch (siehe A 18 wie dasselbe verfertigt wird) und wallt mit nassen Händen kleine Klöße, etwas größer wie eine Haselnuß davon auf. Sie werden mit den Saucissen ꝛc. zugleich ins Ragout gegeben und müssen in demselben ¼ St. kochen, werden hingegen mit der Pastete aufgefüllt. Zu einem Ragout für 12 Personen bedarf man 1¼ ℔, zu einer Pastete 1 ℔ Ballfleisch.

E. Leber und Magen von Küken, Tauben ꝛc.

Die Leber setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen, nimmt sie heraus, wirft sie in kaltes Wasser und giebt sie zuletzt ins Ragout, daß sie nur einen Augenblick mit durchkochen. Was die Magen betrifft, so gebraucht man nur die von Küken, diese werden mit den Küken ꝛc. zugleich sowohl zum Ragout als zur Pastete gekocht und kochen eben so lange als diese. Die Magen von Rebhühnern ꝛc. werden weggeworfen, weil sie gewöhnlich bitter schmecken.

F. Krebsschwänze und Krebsköpfe.

Die Krebse werden in kaltem Wasser abgewaschen und mit wenigem kaltem Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt;

Digitized by Google

in einem zugedeckten Gefäße läßt man sie brausend aufkochen, nimmt sie dann ab und giebt sie auf einen Durchschlag. Darauf trennt man die Köpfe von den Schwänzen, macht von den letzteren die Schalen ab, jedoch so, daß ein Glied der Schwanzschale daran sitzen bleibt. Aus den Köpfen macht man alles Inwendige heraus und füllt dieselben bloß mit Ballfleisch, wozu man vorher etwas geriebenes Brot, gehackte Petersilie und Eigelb gemischt hat. Die Köpfe werden mit den Bällen (Klößen) ꝛc. zugleich ins Ragout geschüttet, die Schwänze aber ganz zuletzt. Wer jedoch Krebsbutter machen will (siehe A 13) muß die Köpfe zu der Krebsbutter gebrauchen. Weniger als 12 Krebsschwänze und 6 Krebsköpfe kann man nicht gut in ein Ragout geben; zu einer Pastete gebraucht man auch Krebsschwänze, aber keine Krebsköpfe. Erstere werden mit der Pastete aufgefüllt. Die Krebsschwänze werden erst beim Anrichten aufs Ragout gelegt.

G. Austern.

Die Austern werden, nachdem sie aus den Schalen genommen und von den Bärten gereinigt sind, abgewaschen und zum Abträufeln auf ein Sieb gelegt, das Austerwasser wird nebst den Bärten aufgekocht, dann durch ein Sieb gelassen und vorsichtig zum Ragout gegeben.

H. Sardellen.

Man spült dieselben etwas in Wasser ab, dann löset man sie von den Gräten und hackt sie mit einem Stücke Butter. Wenn man dies nicht thut, so schmecken sie leicht thranicht. An ein Ragout für 12 Personen gehören 4 Sardellen. Sie werden eben vor dem Anrichten daran gegeben.

I. Castanien.

Diese werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt; wenn sie fast kochen, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie in dem Wasser, worin sie gekocht sind, stehen, nimmt eine nach der andern heraus und zieht erst die dicke Schale,

Digitized by Google

dann die rothe Haut ab. Wird das Wasser, worin sich die Castanien befinden, zu kalt, so daß sie sich nicht mehr abziehen lassen, so setzt man den Topf wieder aufs Feuer. Die abgezogenen Castanien werden gleich in kaltes Wasser geworfen; geschieht dies nicht, so werden sie schwärzlich.

Sie kommen mit dem Midder zum Ragout; mit der Pastete werden sie, nachdem sie, wie oben erwähnt, aufgekocht worden sind, aufgefüllt. In dem Ragout müssen sie ½ Stunde kochen. Man muß zu einem Ragout oder einer Pastete für 12 Personen 1 ℔ Castanien haben. Man nimmt dieselben nur zum braunen Ragout.

K. Artischocken.

Man schneidet von den Artischocken den Stiel und den ganzen obern Theil ab, so daß nur der sogenannte Strunk übrig bleibt. Jenen obern Theil kann man wohl als Gemüse essen, nicht aber zum Ragout gebrauchen. Von dem Strunk schneidet man alles Grüne, welches sich auswärts befindet, ab; ist dieses geschehen, so schneidet man ihn der Länge nach durch in zwei Theile und einen jeden Theil der Länge nach noch einmal durch; inwendig befinden sich feine Fäden, die Haaren ähnlich sehen, diese muß man alle sorgfältig herausmachen und selbst die Narben oder Wurzeln dieser Fäden nicht sitzen lassen. Dann setzt man die Strünke gleich mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen, nimmt sie aus dem kochenden Wasser und schüttet sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauche stehen läßt. Will man sie zu einer Pastete haben, so füllt man sie mit derselben auf; sollen sie aber zum Ragout dienen, so giebt man sie mit dem Midder ꝛc. in dasselbe, sie müssen darin ½ Stunde kochen; man kann nicht unter 4 Stück dazu nehmen.

L. Spargel.

Man schneidet ihn, nachdem er geschält ist, in 3 gleiche Theile, die obern beiden Theile werden in Wasser gahr gekocht, zum Abträufeln auf ein Sieb gelegt und zuletzt ins Ragout gegeben. Zu einem Ragout oder einer Pastete für 12 Personen gehört ½ ℔ Spargel.

M. Pilze (Champignons).

a. Frische Pilze. Von dem obern Theil des Huts des Pilzes und von dem Strunk wird die Haut abgezogen. Die röthlichen oder schwärzlichen Blättchen (Lamellen), welche unter dem Hute des Pilzes sitzen, werden weggeschnitten, dann werden sie in kaltem Wasser abgespült. Die ganz kleinen Pilze brauchen nicht abgezogen, sondern nur abgewaschen zu werden. Darauf giebt man sie mit einem Stücke Butter, halb so groß wie ein Hühnerei (zu einer aufgehäuften Untertasse voll Pilze), in einen Topf und setzt sie zugedeckt auf ein gelindes Feuer: sie entwickeln dann nach und nach sehr viel Feuchtigkeit. Sie kochen gern stark in die Höhe, man muß daher auf seiner Hut sein, daß sie nicht überkochen; in demselben Augenblick, wo sie im Begriff sind dies zu thun, muß man sie vom Feuer nehmen. Man setzt sie darauf in ihrer eigenen Brühe weg und giebt sie, wenn man das Ragout ansetzt, mit der Brühe hinein. Zu einem Ragout für 18 Personen muß man ungefähr eine aufgehäufte Untertasse voll Pilze haben.

b. Eingemachte Pilze. Diese muß man aus dem Essig herausnehmen und dieselben, ehe man sie zum Ragout gebrauchen kann, 1 Stunde in kaltem Wasser liegen lassen.

c. Getrocknete Pilze. Diese kann man entweder selbst trocknen oder auch getrocknet kaufen. Zu braunem Ragout nimmt man sogenannte braune, zu weißem Ragout weiße Pilze; erstere läßt man eine Stunde in kaltem Wasser liegen, dann nimmt man sie heraus, drückt sie aus und giebt sie, wenn man das Ragout ansetzt, zu demselben; letztere muß man jedoch, wenn sie zu einem weißen Ragout dienen sollen, vorher in Wasser aufkochen. Dieses Wasser wird dadurch braun gefärbt und man muß es weggießen; aus den Pilzen muß man das darin hangen gebliebene Wasser so viel wie möglich ausdrücken, dann giebt man sie gleich nachdem die Fleischbrühe abgeschäumt ist, zu dem Ragout. Sollen sie zu einer Pastete dienen, so läßt man sie, ehe man dieselbe auffüllt, mit dem Hauptbestandtheil derselben ¼ bis ½ Stunde kochen.

N. Morcheln.

Morcheln müssen 1 Stunde lang in kaltem Wasser liegen, dann werden sie herausgenommen und mit anderm kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt, aufgekocht, darnach aus dem kochenden Wasser herausgenommen, in kaltes Wasser geschüttet und von den Röhren, welche daran sitzen, befreit; darauf läßt man sie noch 1 Stunde in kaltem Wasser liegen, während welcher Zeit man ihnen einigemal frisches Wasser giebt, weil sie sandig zu sein pflegen. Die Morcheln werden mit den Pilzen ꝛc. zum Ragout gegeben, zu einer Pastete aber mit dem Hauptbestandtheil derselben noch 1/4 oder 1/2 Stunde lang gekocht, ehe man die Pastete auffüllt. Zu einer Pastete oder einem Ragout für 12 Personen gebraucht man 1 Loth Morcheln.

O. Pistazien.

Diese setzt man mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen, nimmt den Topf, in dem sie sich befinden, vom Feuer, zieht ihnen die Haut ab und giebt sie dann in kaltes Wasser; man läßt sie in demselben so lange liegen, bis man sie gebrauchen will. Ins Ragout kommen sie mit dem Midder, zur Pastete werden sie jedoch mit derselben aufgefüllt. Zu einem Ragout oder einer Pastete für 12 Personen gehört 1 Loth Pistazien.

P. Pingeln (Pinienkerne.)

Man schüttet dieselben in kaltes Wasser, nimmt die Unreinigkeit, die sich alsdann von ihnen sondert und oben schwimmt ab und legt sie darauf zu den zubereiteten Pistazien in kaltes Wasser. Ins Ragout werden sie mit dem Midder gegeben; will man sie jedoch zu einer Pastete gebrauchen, so füllt man sie mit derselben auf. Man hat zu einem Ragout oder einer Pastete für 12 Personen 2 Loth Pingeln (Pinienkerne) nöthig.

21. Ein weißes Ragout (für 12 Personen) anzusetzen.

Man nimmt das Geflügel, nachdem es zum Kochen zubereitet ist, stellt dasselbe reichlich mit kaltem Wasser bedeckt

Digitized by Google

auf starkes Feuer und läßt es fast zum Kochen kommen, legt es dann in kaltes Wasser, schabt es mit einem Messerrücken behutsam ab und läßt es in der zum Ragout bestimmten Bouillon gahr kochen, setzt es dann zurück bis das Ragout fertig ist und läßt es darin wieder heiß werden, giebt mit dem Geflügel zugleich den geschnittenen Ochsenmund, Gaumen, die Kalbszunge, den Schweinemund, von 3/4 ℔ Ballfleisch die Klöße und 12 mit Ballfleisch gefüllte Krebsköpfe, eine Obertasse voll Champignons, 1/2 Loth Pistazien, etwas zerschnittenes Midder und 1/4 ℔ Saucissen hinein. Nachdem Alles 10 bis 15 Minuten zusammen gekocht hat, giebt man zu so viel weißgebranntem Mehl, daß sich die Brühe gehörig binden kann, 4 feingehackte Sardellen, den Saft einer Citrone, etwas von der Schale, so wie etwas feine Muskatblüthe. Dieser Ansatz wird, indem man löffelweise von der kochenden Bouillon dazu giebt, aufgelöst und dann unter beständigem Rühren zu dem Ragout gegeben, welches dann noch einige Minuten damit aufkochen muß. Zuletzt giebt man noch 12 Austern, einige Krebsschwänze und 1 ℔ abgekochten Spargel daran. Man kann auch die Austern und Krebsschwänze beim Anrichten aufs Ragout legen. Man rechnet zum Ragout für 12 Personen 3 bis 4 Küken oder 6 Tauben, 1 Puter, 4 Feldhühner oder 6 Schnepfen. Letztere kann man nur zum braunen Ragout nehmen. Auf Küken rechnet man, daß dieselben 1 1/4 St. kochen müssen, auf Tauben, wenn sie jung sind, 1 St., junges Lammfleisch 2 Stunden.

Anmerk. Man sehe über die Zubereitung der zum Ragout gehörigen Bestandtheile das Vorstehende.

22. Ein braunes Ragout (für 12 Personen) anzusetzen.

Man spickt das zum braunen Ragout bestimmte Geflügel mit in Salz, gestoßenem Pfeffer und Nelken umgekehrten Speck, belegt alsdann den Boden einer gut verzinnten Casserolle mit rohem magerem Schinken, einigen in Scheiben zerschnittenen Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern, Nelken, Lorbeerblättern und einigen rothen Wurzeln, nimmt dann das Fett und den Satz von der zum Ragout bestimmten

Bouillon ab, legt das Geflügel in dieselbe, bedeckt es mit Schreibpapier, damit es nicht zu braun wird, und stellt es auf ein mäßiges Kohlenfeuer, giebt auch auf den Deckel des Topfes einige Kohlen. Das Geflügel muß immer zur Hälfte mit Bouillon bedeckt sein, so viel wird daher immer hinzugethan. Ist das Geflügel gahr, so gießt man zu der Bouillon noch etwas Wasser, läßt sie damit einige Minuten stark kochen, nimmt das noch darauf befindliche Fett ab, giebt sie durch ein Sieb und benutzt sie mit zum Ragout.

Man giebt in die braune Bouillon außer Krebsschwänzen und Austern dieselben Kleinigkeiten wie zum weißen Ragout, und nimmt gewöhnlich noch ½ bis 1 ℔ Kastanien hinzu; zu dem Ballfleisch hackt man die Leber des Geflügels, so wie eine Chalotte. Zum Ansatz nimmt man braungebranntes Mehl, aber keine Sardellen; ist das Ragout ganz fertig, so giebt man noch einige Löffel voll Soya hinzu. Ehe man das Geflügel zum Ragout giebt, schneidet man das hervorstehende Speck ab. Das Ragout muß, nachdem man das Mehl zugegeben, noch ¼ Stunde kochen.

Anmerk. Man sehe die Anweisung zur Zubereitung der zum Ragout gehörigen Bestandtheile im Vorstehenden.

23. Eine Pastete für 12 Personen anzusetzen, aufzufüllen, den Pastenteig zu machen, zu formen und zu backen.

A. Eine weiße Pastete.

Zu einem Stücke Butter von der Größe eines Hühnereies giebt man, nachdem dasselbe geschmolzen ist, 4 gehackte Chalotten, läßt dies langsam mit einander durchkochen, giebt ein Weinglas voll Wein, das, was den Hauptbestandtheil der Pastete ausmachen soll: Küken oder Tauben, Lammfleisch, Kalbfleisch ꝛc. und Salz dazu. Dies Alles läßt man etwa 6 Minuten mit einander durchschwitzen; dann gießt man die Fleischbrühe darauf, schäumt sie wohl ab und giebt, wenn sie kocht, den zerschnittenen Ochsengaumen, Ochsenuntermund, die Schweinsohren, 1 Loth Morcheln, 1 Loth Pilze, etwas fein zerschnittene Schale von einer halben Citrone daran; wenn dies ¼ bis ½ Stunde (je nachdem die Küken, Tauben ꝛc. jung oder alt sind) gekocht hat, so giebt man so viel weiß gebranntes Mehl

dazu, daß die Brühe dadurch hinlänglich gebunden wird, jedoch nicht die völlige Dicke erlangt. Wenn dies wieder aufgekocht ist, so nimmt man die Küken, Tauben ꝛc. aus der Brühe heraus und gießt das Uebrige durch einen Durchschlag; von der Brühe giebt man alsdann einige Vorlegelöffel voll auf die Pastetenschüssel, daß der Boden derselben davon bedeckt wird, belegt ihn alsdann mit plattgedrückten von Ballfleisch aufgerollten Bällen, legt dann die Küken, Tauben ꝛc. auf die Schüssel, und die Kleinigkeiten, die auf dem Durchschlag geblieben sind, darauf, füllt jede Lücke mit einem Ball aus, giebt einige Löffel voll Bouillon mit etwas Salz und Muskatblüthe darauf, und erst wenn es gänzlich erkaltet ist, wird die Pastete auf folgende Weise aufgefüllt: Zuerst kommt das Midder und die Artischocken, dann die Saucissen, die Castanien, Spargel, Pingeln (Pinien) und Pistazien, zuletzt die Bälle. Ganz oben auf legt man ein zirkelrund geschnittenes Stück Schreibpapier, von der Größe einer Untertasse, welches man auf beiden Seiten mit Butter bestreicht und in welches man vorher ein rundes Loch, so groß wie eine Haselnuß, geschnitten hat; dies geschieht deshalb, damit die aufsteigende Feuchtigkeit nicht den Teig wasserdicht mache, sondern in das Papier hineinziehe. Den Rand der Schüssel bestreicht man ebenfalls mit Butter.

Wenn nun die Pastete auf diese Art aufgefüllt ist, so macht man den Teig. Man nimmt dazu (auf 12 Personen gerechnet) 1 ℔ Mehl und 1 ℔ Butter. Das Mehl wird auf den Backtisch gelegt, nach und nach mit 4 Eßlöffeln voll kaltem Wasser und eben so viel Rum oder Franzbranntwein angefeuchtet und wohl durchgeknetet, dieses muß aber ziemlich schnell geschehen; dann rollt man diesen Teig mit dem Wallholze so weit aus wie möglich, und nimmt noch etwas Mehl zum Unterstreuen, damit sich der Teig nicht an das Wallholz ansetze. Wenn derselbe ganz ausgerollt ist, so legt man die Butter in die Mitte darauf, schlägt den Teig von allen vier Seiten herüber und wallt ihn von Neuem aus. (Die Butter muß jedoch vorher ausgewässert und mit einem Tuche sorgfältig abgetrocknet werden.) Nun schlägt man den Teig noch einmal zusammen und rollt ihn zum drittenmale so dünn aus, daß er ohngefähr die Dicke eines Strohhalms erhält. Dann schneidet man ihn in zwei gleiche Theile, stäubt etwas Mehl darüber und schlägt beide

Theile Teig so zusammen, als wenn man einen Bogen Papier in vier Theile zusammenlegt, macht dann an jeder Seite, wo die Einbiegungen sind, drei bis vier Einschnittte. Dies hat theils den Zweck die Pastete zu zieren, theils aber soll es bewirken, daß das Aufgehen und Kochen derselben den Teig nicht zerreiße. Dann nimmt man erst die eine Hälfte des Teiges, legt den Mittelpunkt desselben oben auf die mit Ragout angefüllte Schüssel und schlägt dann den Teig über dieselbe ganz auseinander, so daß die Pastete und der Rand der Schüssel ganz davon bedeckt ist, drückt dann denselben vorsichtig an die Bestandtheile der Pastete, wie auch an den Rand der Schüssel, schneidet dann den überstehenden Teig so weit ab, daß er nur einen Strohhalm breit über den Rand der Schüssel hervorragt. Dann legt man auf dieselbe Weise die zweite Hälfte des Teiges eben so über die Pastete, schneidet den überstehenden Rand eben so ab, und bestreicht die ganze Oberfläche vermittelst eines Pinsels oder einer Feder mit geschlagenem Ei. Die abgeschnittenen Stücke Teig werden wieder zusammen lang ausgerollt, mit einem Kuchenrade ein zwei Finger breiter Rand daraus geschnitten und ringsumher auf den Rand der Pastete gelegt. Von den dann noch übrigen Teig macht man nach eigener Idee noch allerlei Verzierungen auf die Pastete. Dann bestreicht man die ganze Oberfläche der Pastete und die Verzierungen nochmals mit geschlagenem Ei, auch den Rand derselben oben auf, nur nicht zur Seite, wo der Rand abgeschnitten ist; würde man sie auch da bestreichen, so würde der Rand nicht aufgehen.

Man bereitet auch wohl den Teig auf folgende Weise: man schlägt in einer nicht zu großen Casserolle 3 ganze Eier recht tüchtig mit einem hölzernen Löffel, giebt dann 4 Eßlöffel voll kaltes Wasser und 3 Eßlöffel voll Rum dazu, schlägt dieses wieder tüchtig durcheinander, schüttet dann 1 ℔ des feinsten Mehls hinein, arbeitet dieses schnell gut durcheinander, so daß ein ziemlich fester Teig daraus wird, rollt ihn auf einem Backbrette (noch besser ist ein Steintisch dazu) möglichst dünn auseinander, legt dann ¾ ℔ Butter (welche man den Abend vorher in kaltes Wasser gelegt und darnach mit einem reinen Tuche tüchtig abgetrocknet hat) so darauf, daß sie allenhalben ziemlich gleichmäßig vertheilt

wird, ſchlägt dann den Teig von allen vier Seiten zuſammen und läßt ihn ſo eine halbe Stunde im Keller ſtehen, rollt ihn wieder bis zur Dicke eines Strohhalmes aus, ſchlägt ihn, wie das erſtemal, zuſammen, läßt ihn wieder eine halbe Stunde ſtehen und rollt ihn dann zum drittenmale zum Gebrauch aus.

Schon im Voraus muß man ein ſtarkes Feuer gemacht haben, welches man nun auf einen Fleck zuſammenſchürt, und die Tortenpfanne mit der in dieſelbe hineingeſtellten Paſtetenſchüſſel darauf ſetzt und einen Tortendeckel mit Feuer auf die Pfanne deckt. Wenn die Paſtete etwa 1/4 Stunde auf dem Feuer geweſen iſt, ſo muß man mit einer Spicknadel oben in der Mitte der Paſtete eine Oeffnung machen und mit der Nadel ſo tief wie möglich nach unten zu kommen ſuchen; das Inwendige bekommt dadurch Luft. Hat die Paſtete ungefähr 1/4 Stunde gekocht, ſo ſchürt man das Feuer auseinander, ſo daß in der Mitte nur ein wenig bleibt und das Meiſte unter dem Rande der Paſtete zu liegen kommt. Man muß den Tortendeckel oft abnehmen, um nachzuſehen, ob ſie auch zu braun werde. Eine Paſtete für 12 Perſonen muß von dem Augenblicke, da es anfängt in derſelben zu kochen (welches man hören kann), etwa 1 bis 1 1/4 Stunde backen. Wenn ſie gahr iſt, ſo ſchneidet man oben eine zirkelförmige Scheibe von der Größe einer Untertaſſe aus dem Teige heraus, putzt dann mit einem Meſſer von dieſer Scheibe wie auch da, wo dieſelbe weggeſchnitten iſt, allen waſſerdichten Teig und das vorher hineingelegte Papier weg und deckt dann die Scheibe wieder auf die Oeffnung, nachdem man vorher einige Vorlegelöffel voll heißer Brühe in die Oeffnung hineingegoſſen und die zurückgelaſſenen Krebsſchwänze, die man in der Paſtetenbrühe gahr kochen kann, hineingefüllt hat.

Zu der Brühe, (in der man vorher den Hauptbeſtandtheil der Paſtete: den Ochſengaumen, den Ochſenuntermund ꝛc. gekocht und von der man nur einige Löffel voll unter die Paſtete gegoſſen, den ganzen übrigen Theil aber zurückbehalten hat), giebt man nun vier gehackte Sardellen, Auſtern, Muskatblüthe, von einer Citrone den Saft, etwas Citronenſchale und noch etwas gebranntes Mehl. Iſt die Brühe damit aufgekocht, ſo giebt man einige Krebs-

schwänze so wie ein Stück Krebsbutter daran, läßt sie darin schmelzen und giebt diese Brühe neben der Pastete her.

B. Eine braune Pastete.

Eine braune Pastete wird im Ganzen eben so bereitet, wie eine weiße, nur bei dem Ansetzen derselben finden einige Abweichungen statt. Man läßt nämlich die Butter nicht bloß schmelzen, sondern läßt sie gelbbraun werden; dann giebt man statt der weißen Fleischbrühe braune Brühe, statt des weiß gebrannten Mehls braun gebranntes Mehl hinzu. Mit den Pilzen, Morcheln ꝛc. giebt man auch etwas schwarzen Pfeffer und noch einmal so viel Nelkenpfeffer hinein und zuletzt an die Brühe einige Löffel voll Capern, auch etwas Soya; die Krebsbutter wird dagegen weggelassen.

24. Ketschup oder Wallnußgeist.

(Eine Art Soya.)

Man nimmt ein Schock Wallnüsse, die von der grünen Schale noch fest umschlossen sein müssen und in denen noch kein Holz sein darf, schüttet sie in kochendes Wasser und läßt sie so lange darin liegen, bis die äußere feine Haut von der Schale abgeht; dann wischt man sie mit einem Tuche ab und schneidet sie in dünne Scheiben. Darauf nimmt man 1 Loth gröblich zerstoßene Nelken, 2 Loth gröblich zerstoßenen Pfeffer, ½ Loth zerstoßene Muskatblüthe, 1 Loth Wunderpfeffer, 4 Loth vom besten Senfsamen, 1 Stange Meerrettig, in kleine Würfel zerschnitten, etwas klein gehacktes Knoblauch, eine gute Hand voll Salz, eine Hand voll Lorbeerblätter. Alles dieses mischt man mit den Wallnüssen durcheinander, giebt es in eine große Flasche, gießt 3 Quart Weinessig darauf, bindet die Flasche mit einer Blase zu und stellt sie einige Wochen in die Sonne.

Wenn man die Hälfte von diesem Würzgeist verbraucht hat, so kann man ihn mit Essig wieder auffüllen und an einen warmen Ort stellen. Die Brühe, die man zu demselben mischt, erhält dadurch eine angenehme Schärfe, die der Gesundheit nicht nachtheilig ist.

Digitized by Google

25. Auf andere Art.

Man kocht 4 Quart Wallnußsaft, ausgepreßt, wenn die Wallnüsse noch weich sind, thut dazu 2 ℔ Sardellen nebst Gräten und Brühe, 2 ℔ Chalotten, 2 Loth Nelken, 2 Loth Muskatblüthe, 2 Loth Pfeffer und etwas Knoblauch. Alles dies läßt man kochen bis die Chalotten untersinken, dann zieht man die erkaltete Brühe auf Flaschen, indem man das Gewürz auf dieselben vertheilt, verkorkt die Flaschen und bindet sie mit einer Blase zu. Dieser Wallnußgeist kann erst im zweiten Jahre gebraucht werden, hält sich dann aber auch zwanzig Jahre.

Man kann auch von der äußeren grünen Schale der Wallnüsse eine Kraftbrühe kochen; sie ist aber weder so gut von Geschmack noch Farbe, als wenn man ganz unreife Früchte nimmt.

26. Aciageist.

Dieser wird am besten von der Wurzel Rapontica gemacht; auch kann man dazu unreife Melonen nehmen, welche durch und durch ausgewachsen sind, auch Kohlstrünke oder Sellerie; alles Angeführte, es sei nun was es sei, wird vorher geputzt, in Stücke geschnitten und in Wasser abgekocht; dann läßt man es kalt werden, schüttet es in ein Glas und gießt folgende Brühe darauf: Zu ½ Quart guten Weinessig und ½ Quart Franz- oder Rheinwein nimmt man 6 Zinken Knoblauch, 3 Stück ganzen Ingwer, 1 Quart ganze Muskatblumen, eben so viel ganzen Pfeffer und Nelken, einige grüne Lorbeerblätter und 1 Loth trocknen, schwarzen Senf. Der Senf wird gestoßen, in ein Läppchen gebunden und in dem Wein und Essig ausgekocht; man thut eine Hand voll Salz dazu und zwei bis drei Pfefferschoten, welche aber erst einmal in Wasser aufgekocht werden, damit sie nicht zu scharf sind. So muß die Brühe ein paar Stunden kochen, dann wird der Senf recht rein ausgedrückt, die Brühe, wenn sie kalt ist, auf die besagten Wurzeln gegossen und das Glas mit einer Blase zugebunden.

Digitized by Google

27. Nußgeist, eine treffliche Würze an Ragouts.

Man entschalt 60 reife Wallnüsse, legt sie in heißes Wasser, wischt die obere dünne Haut mit einem Tuche ab und läßt sie trocknen. Alsdann nimmt man 1 Loth Muskatblüthe, 1 Loth Muskatnuß, 1 Loth Nelken, 2 Loth gelben Senfsamen, Alles fein zerstoßen; eine Stange Meerrettig, gerieben, wie auch 1 Loth Knoblauch, zerschnitten, 1/4 Loth ganzen weißen Pfeffer, eine gute Hand voll Salz und eine gute Hand voll Lorbeerblätter und legt dies Alles schichtweise mit den Wallnüssen in einen Steintopf. Nun kocht man 1 1/2 Quart Weinessig, gießt ihn erkaltet über die Wallnüsse, bindet den Topf mit einer Blase zu und setzt ihn an die Luft. Nach 14 Tagen kann die Kraftbrühe, die sich dann gebildet hat, schon gebraucht werden. Nimmt sie ab, so kann man immer wieder gekochten Essig nachfüllen, der neue Kraft aus der Masse herauszieht. Ein Löffel voll von diesem Nußgeist an ein Ragout gethan, giebt demselben einen großen Wohlgeschmack.

28. Braunen Färbestoff nach englischer Art zu machen, um Suppe, Brühe oder Ragout damit braun zu färben.

Man giebt 1/4 ℔ fein geriebenen Raffinadezucker, mit 2 Loth Butter durch einander gemischt, in eine eiserne Pfanne und setzt diese über ein starkes Kohlenfeuer; wenn es anfängt zu schäumen, so löset sich der Zucker auf und man muß alsdann die Pfanne über dem Feuer empor halten. Wenn nun der Zucker und die Butter dunkelbraun sind, so muß man nach und nach unter beständigem Umrühren 1/2 Quart rothen Wein dazu geben, wie auch 1 Loth ganzen Pfeffer, 6 Nelken, 4 abgeschälte Chalotten, etwas Muskatblüthe, etwas Salz, die Schale von einer Citrone und 3 Löffel voll Pilzgeist; dieses Alles läßt man ungefähr 10 Minuten langsam miteinander kochen und schüttet es dann durch ein Sieb in einen porcellanenen Kump (Napf); ist es erkaltet, so nimmt man den Schaum sorgfältig von

der Brühe und gießt die letztere in eine Flasche, die man zukorkt und aufbewahrt.

29. Pilzgeist. (Champignons-Extract.)

Nachdem man großen Pilzen die Haut abgezogen hat, zerquetscht man sie mit den Händen, giebt zu 1 Spint (1/16 Scheffel) Pilzen eine Hand voll Salz und läßt sie damit eine Nacht stehen. Dann schüttet man sie in einen Topf und läßt sie unter beständigem Abschäumen 6 Stunden in ihrer eigenen Brühe, deren sie eine Menge entwickeln, kochen. Darauf rührt man sie durch ein Sieb und giebt zu 4 Quart von diesem Geist an Nelken, Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer und Ingwer von jedem 2 Loth und 1/2 ℔ Salz. Dieses Alles setzt man alsdann auf ein mäßig starkes Kohlenfeuer und läßt es kochen bis es zur Hälfte eingekocht ist, dann gießt man es in einen Topf, läßt es erkalten und zieht es auf Flaschen.

30. Pilzpulver.

Man wäscht 1 Spint große, frische (aber keine wurmstichige) Pilze, befreit sie von Staub und Unrath durch ein Stück Flanell, womit man sie reibt, schabt das Schwarze ab, bringt sie in einem Topf mit Wasser, 2 großen Zwiebeln, einigen Nelken, 1/2 Loth Muskatblüthe und 2 Löffel voll weißen Pfeffer, Alles gepulvert, zu Feuer, und schüttelt während des Kochens unterdeß den Topf, bis alle Brühe eingetrocknet ist, doch darf sie nicht anbrennen. Dann legt man Alles auf Metallplatten oder in ein Sieb und trocknet es in einem kühlen Ofen. Das Pulver wird in kleinen Flaschen, wohl zugekorkt und zugebunden, aufbewahrt.

31. Küchenpfeffer.

Man vermischt, Alles fein gepulvert, 2 Loth Ingwer, 1 Loth Kaneel, 1 Loth schwarzen Pfeffer, 1 Loth Nelkenpfeffer, 1 Loth Muskatnuß, 10 Nelken und 6 Loth Salz

und verwahrt dies, wohl durchmengt, in einer Flasche. Es macht einen angenehmen Zusatz zu braunen Brühen oder Suppen.

32. Rührei.

Man schlägt 3 Eier durcheinander, giebt dazu 3 Eßlöffel voll Milch und etwas Salz. Dann setzt man 4 Loth Butter aufs Feuer, gießt, wenn sie geschmolzen ist, Eier und Milch dazu und rührt diese Masse über dem Feuer beständig, bis sie steif wird. Will man das Rührei nicht zu etwas Anderm mischen, sondern als eine Speise für sich essen, so kann man einige Scheiben geräuchertes Fleisch, Ochsenzunge oder Mettwurst gleich vom Anfange an hineingeben und mit durchkochen lassen.

33. Zucker abzuklären.

Man taucht Zucker in kaltes Wasser und setzt ihn dann aufs Feuer; wenn es kocht, giebt man das Weiße von einigen Eiern dazu, läßt den Zucker damit aufkochen und schäumt alsdann die Unreinigkeit, die sich durch das Eiweis bestimmter von dem Zucker sondert, ab.

34. Butter abzuklären.

Man setzt Butter auf ein mäßig starkes Feuer und läßt sie langsam kochen bis sie klar ist. Während dieser Zeit muß man sie nicht abschäumen. Wenn man sieht, daß die Butter sich ganz rein und klar gekocht hat, nimmt man sie vom Feuer, läßt sie einen Augenblick stehen, daß sich Alles Unreine zu Boden setzen kann, und nimmt nun den Schaum behutsam ab. Darauf gießt man die Butter ganz vorsichtig durch ein Haarsieb, so daß nichts von dem zu Grunde gefallenen Salze und dem übrigen Bodensatze mit hinein komme.

Digitized by Google

35. Butter zu Sahne zu rühren.

Wenn die Butter sehr unrein ist, so muß man sie vorher schmelzen, sonst ist dies nicht nöthig. Gesalzene Butter wird vor dem Rühren ausgewaschen und der Löffel, mit dem man rührt, erst in heißes, dann schnell in kaltes Wasser getaucht, damit die Butter sich nicht anhänge. Nun reibe man die Butter immer nach einer Seite, bis sie weiß und blasig wird und ein dicker Brei daraus entsteht. Im Winter hält man sie gegen das Feuer, doch darf sie nicht dünner werden als ein Brei, oder man legt sie eine Weile in milchwarmes Wasser.

36. Eiweiß zu Schaum zu schlagen.

In einem ganz reinen, ziemlich hohen Topfe schlägt man das Eiweiß mit einer Eisendrathruthe oder mit einem langen, platten, dünnen, in Form einer Gabel geschnittenen Stücke Holz, wellenförmig und nach einer Seite, bis es wie Schnee aussieht, völlig steif ist und nichts mehr von der Ruthe abtropft. Kann man sich damit in den Luftzug hinstellen, so wird dadurch das Schäumen am meisten befördert. Man darf den Schaum nicht lange stehen lassen, weil er sonst wieder flüssig wird, sondern muß ihn gleich verbrauchen.

Beim Abklären der Eier muß man sich hüten, daß nichts vom Eigelb mit in den Topf kommt, weil dadurch das Schäumen verhindert wird.

37. Eine Klare anzurühren.

Zu 2 bis 3 Löffel voll Mehl nimmt man 5 Eier, rührt dies mit Bier (doch nicht zu dünn) an, kehrt das was man backen will, darin um und läßt es in abgeklärter Butter kochen.

Digitized by Google

B. Von Suppen.

I. Fleischsuppen.

1. Weiße Rindfleischsuppe.

Zu einer Suppe für 12 Personen nimmt man 4 bis 5 ℔ mageres Rindfleisch, dasselbe wird sorgfältig abgewaschen und in Stücke geschnitten, diese werden mit Salz und mit noch einmal so viel kaltem Wasser, als wovon dieselben bedeckt werden, aufs Feuer gesetzt. Wenn das Fleisch abgeschäumt ist, giebt man 3 Köpfe Sellerie, 3 Köpfe Petersilienwurzeln und 2 Köpfe Borei dazu und läßt es damit 3 bis 4 Stunden kochen. Wenn das Suppenfleisch gegessen werden soll, so darf man dasselbe weder vorher in Stücke schneiden, noch es zu mürbe werden lassen. Hat die Fleischbrühe lange genug gekocht, so gießt man sie durch ein Haarsieb und nachdem sie sich gesetzt hat, nimmt man alles Fett behutsam herunter, schwitzt einen Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter durch, gießt die Bouillon langsam, so daß der Satz zurückbleibt, dazu, giebt dann etwas feingeschnittenes Suppenkraut und etwas Muskatblüthe hinein und läßt die Suppe ¼ Stunde damit kochen.

2. Weiße klare Bouillon für 18 Personen.

Man nimmt 6 ℔ mageres Rindfleisch, 4 ℔ Kalbfleisch und 1 Huhn, gießt soviel Wasser darauf, daß es reichlich bedeckt ist, schäumt es gehörig ab, giebt dann 2 Sellerieköpfe, 2 Petersilienwurzeln und 4 Zwiebeln daran, läßt sie 4 Stunden langsam kochen, nimmt das Fleisch heraus, giebt die Bouillon durch ein Haarsieb und läßt sie 15 Minuten stehen, füllt dann das Fett herunter, läßt sie mit etwas Muskatblüthe wieder aufkochen und servirt sie mit gerösteten Weißbrotscheiben.

Digitized by Google

3. Braune Rindfleischsuppe.

Man schneidet etwas frischen Speck und 1 ℔ rohen Schinken in dünne Scheiben, legt diese in einen Topf so neben einander, daß der Boden davon bedeckt wird, dann schneidet man 6 ℔ Rindfleisch in fingerdicke Scheiben, legt sie auf den Speck und giebt dazu einige Lorbeerblätter, 1 Paar gelbe Wurzeln (Möhren), 1 Paar Petersilienwurzeln, 1 Bündel Thymian, 2 große Zwiebeln und 1 Paar in Stücke geschnittene Sellerieköpfe. Darauf setzt man den Topf auf ein nicht zu starkes Kohlenfeuer und läßt ihn 1 Std. darauf kochen; man muß jedoch sehr achtsam sein, damit das Fleisch nicht anbrenne. Ist die Brühe ziemlich braun geworden, gießt man so viel Wasser als man Suppe braucht hinzu und läßt es nun noch 3 Stunden kochen. Man kann auch ½ ℔ in 3 Theile geschnittenen Spargel, 2 Köpfe Blumenkohl, 1 Kopf Savoyekohl, in länglich feine Streifen geschnitten, sowie etwas junge Erbsen und Muskatblüthe an die Suppe geben. Will man verlorne Eier dazu geben, so richte man die Suppe über 12 hartgekochte, sorgfältig abgeschälte Eier an.

Eierklümpe werden beim Anrichten in die Suppe gegeben. Braune Fleischklümpe giebt man ¼ Stunde, Reisklümpe mit Parmesan 10 Minuten vor dem Anrichten in die kochende Suppe.

4. Braune Bouillon mit Stern-Macaronen.

Sie wird bereitet wie Nr. 3, nur daß man 10 Minuten vor dem Anrichten ¼ ℔ Stern-Macaronen hinein giebt; dann aber keine Klümpe und Eier.

5. Rindfleischsuppe mit Savoyekohl.

Die Kohlköpfe werden entblättert und die einzelnen Blätter dann, nachdem man vorher die dicken Adern herausgebrochen hat, so geschnitten, als sollten sie wie Salat gegessen werden. Ein guter Teller voll von diesem geschnittenen Kohl wird darauf in kochende Rindfleischbrühe geschüttet und ½ oder ¾ Stunden darin gekocht. Bei dieser Suppe wird in Scheiben geschnittenes und in Butter geröstetes Weißbrot herum gegeben.

6. Braune Bouillon mit Sago.

(Für 12 Personen.)

Man stellt ½ ℔ braunen Sago mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt ihn quillen, giebt ihn dann auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darauf, damit er klar wird, und kocht ihn mit etwas Bouillon unter beständigeu Rühren langsam gahr, gießt dann die übrige Bouillon dazu und läßt sie damit durchkochen.

7. Suppe von Kalbfleisch.

Zu einer Kalbfleischsuppe für 8 Personen nimmt man 4 ℔ Kalbfleisch, welches, nachdem es gehörig abgewaschen ist, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt wird. Wenn man es abgeschäumt hat, wird das gewöhnliche Suppenkraut, ein Paar Petersilienwurzeln, einige Zwiebeln, etwas Sellerie und Borei dazu gegeben. Hat dieses nun ½ Stunde gekocht, so giebt man ¼ ℔ vorher mit kaltem Wasser angerührte Perlgraupen oder mit heißem Wasser abgebrühten Reis daran. Ungefähr ¼ Stunde vor dem Anrichten schüttet man das zu Klößen aufgerollte Ballfleisch in die Suppe und giebt dann noch etwas Muskatblüthe dazu.

8. Kalbfleischsuppe mit Faden-Macaronen.

Nachdem die Bouillon durchgegeben, giebt man die auseinandergezogenen Macaronen hinein und läßt sie mit der Bouillon und etwas Suppenkraut etwa eine Stunde kochen.

9. Suppe von Kalbslungen.

Die Lungen schneidet man einigemal ein, damit sie nicht zu sehr oben schwimmen, setzt sie dann mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie ungefähr 2 Stunden mit dem Herzen kochen, dann nimmt man sie wieder heraus und giebt in

Digitized by Google

die Suppe etwas Reis, ein Paar Peterſilien- und Sellerieſwurzeln und etwas Salz. Darauf reinigt man die Lungen von der Haut und von allen Adern, zerhackt ſie ganz fein und läßt dann eine Hand voll Corinthen und die Schale von einer Citrone, welche in ganz feine Stücke geſchnitten wird, mit einigen Taſſen voll Suppe ¼ St. kochen. Alsdann giebt man das Gehackte, die Corinthen, den Saft von einer Citrone und etwas Muskatblüthe daran. Man kann auch noch etwas fein geſtoßenen Zwieback dazu nehmen.

10. Suppe von Midder (Kälbermilch, Briſſel).

Wenn das Midder recht weiß ausgewäſſert iſt, wird es in kleine Würfel geſchnitten, in Butter und Mehl etwas geröſtet, dann mit Fleiſchbrühe aufgefüllt und gekocht. Bei dem Anrichten werden einige Eidotter mit Rahm angerührt und nebſt Muskatblüthe hinzugethan.

11. Hühnerſuppe für 18 Perſonen.

Man nimmt drei Hühner, ſchlachtet und brühet ſie einen Tag vor dem Gebrauch ab. Am anderen Tage nimmt man ſie aus und wenn ſie ganz bleiben ſollen, biegt man ſie auf. (Das Verfahren dabei findet man A. Nr. 14 angegeben.) Sonſt ſchneidet man ſie in Stücke, nimmt 6 ℔ mageres Rindfleiſch und 4 ℔ Kalbfleiſch dazu und ſetzt dies zuſammen aufs Feuer. Hat man dann abgeſchäumt, ſo giebt man 3 Peterſilienwurzeln, etwas Borei, 3 Selleriewurzeln, 1 Lorbeerblatt, einige Chalotten und Pfefferkörner daran. Wenn die Hühner 2½ Stunde gekocht haben, muß man nachſehen, ob ſie gahr ſind; in dieſem Falle nimmt man ſie heraus. Sind die Hühner alt, ſo werden ſie wohl erſt in 4 Stunden gahr. Die Brühe muß nun mit dem Rindfleiſche ½ Stunde kochen, dann gießt man ſie durch ein Sieb, läßt ſie beinahe ¼ Stunde ſtehen, worauf man ſie wieder in ein anderes Gefäß gießt;

dies Umgießen muß jedoch langsam und mit Vorsicht geschehen, damit nichts von dem Bodensatze hineinkomme. Man setzt dann die Fleischbrühe wieder aufs Feuer und giebt 3 in Stücke geschnittene Petersilien- und 3 Sellerieswurzeln dazu. Hat das Suppenkraut ½ Stunde gekocht, so schüttet man 1 ℔ Castanien und in Stücke geschnittenes Midder in die Suppe. Das Midder muß vorher mit kaltem Wasser aufgesetzt und nachdem es eben aufgekocht hat, von der Haut und den Röhren gesäubert werden. Von den viereckigen Stücken darf man die Haut nicht abziehen, weil sie sonst zerbröckeln würden. Das Midder läßt man nun ¼ Stunde in der Fleischbrühe kochen und giebt dann noch 1 ℔ Saucissen und 2 ℔ zu Bällen aufgerolltes Ballfleisch dazu. Wenn dann die Suppe wieder aufgekocht hat, so rührt man etwas gebranntes Mehl mit einigen Löffeln voll derselben an und läßt sie noch ¼ Stunde damit kochen. Endlich giebt man noch etwas Muskatblüthe und ¼ ℔ Krebsbutter hinein. Ehe man jedoch das Gewürz und die Krebsbutter hinzu giebt, muß man alles Fett sorgfältig abnehmen. Ungefähr ¼ Stunde vor dem Anrichten wird das Hühnerfleisch wieder in die kochende Suppe gelegt und mit derselben aufgetragen; man kann auch die Hühner nach der Suppe mit Meerrettig-Sauce auf die Tafel geben.

12. Einfachere Hühnersuppe.

(Für 18 Personen).

Zu einer Hühnersuppe, wie man sie für den Haushalt zubereitet, braucht man nur 3 Hühner und 2 oder 2½ ℔ Rindfleisch; Midder, Kastanien, Saucissen, Krebsbutter und allenfalls auch die Fleischklöße kann man daraus weglassen; man giebt alsdann einfache Schwammklöße hinein.

13. Suppe von Enten.

Diese Suppe wird ganz so wie die Hühnersuppe zubereitet, ausgenommen daß die Enten drei Stunden kochen müssen. Man kann statt Mehl das rein aufgefangene Blut der Enten zum Abrühren der Suppe nehmen.

Digitized by Google

14. Entensuppe mit Savoyekohl.

Man belegt den Boden einer Casserolle mit mageren geräucherten Schinken, 3 Zwiebeln und 2 ℔ Rindfleisch, Alles in dünne Scheiben geschnitten, läßt dieses auf gelindem Feuer so lange schwitzen, bis es sich ansetzt, giebt dann einen Löffel voll Wasser dazu und läßt es noch einmal ansetzen, damit die daraus gezogene Bouillon recht bräunlich werde, dann gießt man reichlich so viel Wasser darauf als man Suppe braucht, giebt 2 Enten, etwas Wurzeln und Gewürz dazu, läßt dieses zusammen gahr kochen, gießt dann die Bouillon durch ein Sieb, füllt das überflüssige Fett ab und stellt sie wieder zu Feuer, giebt dann einen Suppenteller voll geschnittenen Savoyekohl oder eben so viel Rosenkohl, welchen man aber zuvor mit kochendem Wasser abbrühen muß› dazu, läßt die Suppe ¼ Stunde damit kochen und richtet sie über geröstetes Weißbrot an.

15. Taubensuppe.

Bei einer Taubensuppe verfährt man ebenfalls genau so wie bei der Hühnersuppe, nur daß die Tauben nicht über eine Stunde zu kochen brauchen.

16. Nudelsuppe.

Man setzt Fleischbrühe, die man durchgeseihet hat, mit Kräutern auf, thut die aufgelockerten Nudeln dazu und läßt sie noch einmal damit aufstoßen. ¼ ℔ Nudeln reichen für 2 Quart Suppe vollkommen hin. Man kann auch statt der Fleischbrühe Milch nehmen.

17. Fleischsuppe mit eingegossenen Eiern.

Auf 2 Quart Suppe rechnet man 2 bis 3 Eier, schlägt sie in einen Topf, thut 2 bis 3 Löffel voll Mehl dazu, gießt diese Masse tröpfelnd in die kochende Fleischbrühe und läßt sie damit aufkochen.

Digitized by Google

18. Hammelfleischsuppe mit Kartoffeln.

(Für 12 Personen.)

Man gießt auf 4 ℔ Hammelfleisch so viel Wasser, als man Suppe bedarf, giebt einige Chalotten, Nelken und Pfefferkörner daran, gießt, wenn das Fleisch gahr ist, die Bouillon durch ein Sieb, nimmt das Fett ab, giebt zwei Suppenteller voll kleiner geschälter Kartoffeln nebst Suppenkräuter, etwas Blumenkohl und ein wenig gebranntes Mehl hinzu und läßt dies zusammen gahr kochen.

19. Hasensuppe für 12 Personen.

Man nimmt einen alten Hasen, bereitet ihn ganz so als ob man ihn spicken wollte, schneidet alles Fleisch vom Rücken, nimmt den Mürbebraten und auch das beste Fleisch aus den Keulen und stellt es zu Klößen zurück, dann zerstößt man die Knochen in einem Mörser, schneidet 3 ℔ Ochsen- und 1 ℔ Kalbfleisch in dünne Scheiben, läßt ein gutes Stück Butter in einer Casserolle braun werden, legt das Fleisch nebst 6 in Scheiben geschnittenen Chalotten darauf und läßt es so lange auf gelindem Kohlenfeuer rösten, bis es gelbbrann wird, dann gießt man so viel kochendes Wasser darauf, als man Suppe nöthig hat, giebt ein Paar Peterfilienwurzeln, 2 Sellerieknollen, einige Pfefferkörner, etwas Dragon und ein Lorbeerblatt, nebst dem zerstoßenen Hasen, dem gereinigten Kopf, Herz und Lungen desselben hinzu, läßt dieses 2 Stunden langsam kochen, giebt dann die Bouillon durch ein Sieb und läßt solche sich gehörig setzen.

Das Fleisch und die Leber vom Hasen hackt man nebst einer Chalotte ganz fein, macht von 2 Eiern in 6 Loth Butter gegeben ein hartes Rührei, giebt dieses nebst 12 Loth feingeriebenes Weißbrot, 2 ganzen Eiern und Salz nach Geschmack hinzu, arbeitet dieses Alles tüchtig durch, formt längliche Bälle davon und kocht diese in der Suppe gahr; man kann auch eine Fricandelle in der Form eines Hasen davon machen, sie in Butter gahr braten und mit der Suppe zu Tisch geben.

Wenn die Bouillon sich gehörig gesetzt hat, giebt man weißgebranntes Mehl hinzu und läßt es 10 bis 15 Minuten damit kochen.

20. Suppe à la reine mit Mehlspeise.

(Für 12 Personen.)

Zwei gut gereinigte alte Hühner, 4 ℔ mageres Ochsenfleisch und 4 ℔ Kalbfleisch werden mit reichlich so vielem Wasser als man Suppe bedarf, zu Feuer gestellt; wenn dieses vorsichtig abgeschäumt ist, giebt man 1 Petersilienwurzel, 2 Sellerieköpfe, 1 Stange Porro und etwas Dragon dazu, läßt dieses auf gelindem Feuer so lange kochen, bis die Hühner gahr sind; dann giebt man die Bouillon durch ein Sieb, schneidet von den Hühnern das Brustfleisch ab und stellt es zurück, stößt das Uebrige von den Hühnern in einem Mörser klein, giebt das Gestoßene mit der Bouillon zu Feuer und läßt sie noch 1/4 Stunde damit kochen, 3/4 ℔ abgezogene, feingestoßene, süße Mandeln werden in der Bouillon mit den Hühnern ausgekocht; dann wird die Bouillon wieder durch ein Sieb gegeben und das Fett vorsichtig abgefüllt. Nun schwitzt man 2 Löffel voll Mehl in 4 Loth Butter, gießt die Bouillon nach und nach dazu und läßt sie gut damit durchkochen, dann werden 4 bis 6 Eidotter vorsichtig mit etwas Bouillon fein gerührt und durch ein Sieb in die Suppe gegeben, welche man dann aber nicht mehr kochen läßt. Die zurückgelassenen Hühnerbrüste werden in längliche Streifen geschnitten und nebst etwas Muskatblüthe in die Suppe gelegt.

21. Suppe von Krammetsvögel.

(Für 6 Personen.)

Man läßt 1/4 ℔ Butter in einer Casserolle gelbbraun werden, legt 12 zum Braten zubereitete Krammetsvögel und einige Wachholderbeeren hinein, streut etwas Salz darüber und läßt sie 1/2 Stunde braten, dann schneidet man das Brustfleisch ab und stellt es zurück, stößt den übrigen Theil

der Vögel mit 2 Löffel Mehl in einen Mörser recht fein, giebt die gestoßene Masse, nebst einigen Petersilienwurzeln und Chalotten, in die Bouillon, läßt sie eine Stunde langsam kochen und giebt sie alsdann auf das in die Suppenschale gelegte Brustfleisch.

II. Fischsuppen.

1. Aalsuppe.

Die Aale, welche man zu dieser Suppe nehmen will, dürfen nicht gar zu klein sein. Man läßt dieselben erst in Salz todt laufen, wirft sie alsdann nach und nach in heißes Wasser, worin man sie einige Augenblicke liegen läßt, darauf werden sie rein abgeschabt, in Stücke geschnitten und mit Salz bestreut. Unterdessen läßt man nicht zu grobe Hafergrütze (oder auch Reis) ziemlich dick kochen und giebt in feine Würfel geschnittene Wurzeln, feingehackte Petersilie, Thymian, Meiran (Majoran) (von allen diesen Sachen eine reichliche Menge) und noch etwas Butter daran. Wenn die Hafergrütze gahr ist, schüttet man die wohl gesalzenen Aale hinein und läßt sie mit der Suppe noch eine kleine halbe Stunde oder so lange, bis sie völlig gahr sind, durchkochen.

2. Hamburger Aalsuppe für 12 Personen.

Man kocht von 8 ℔ Rindfleisch so viel Bouillon, als man Suppe braucht, giebt sie durch ein Sieb und füllt das Fett rein ab, dann rührt man ¼ ℔ in Butter geschwitztes Mehl an die Bouillon, giebt in feine Würfel geschnittene Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe Wurzeln (zusammen ungefähr einen Suppenteller voll), 3 Köpfe Blumenkohl, eine Stange Porro und eine ziemliche Schüssel voll junger Erbsen hinein und läßt Alles zusammen darin gahr kochen. Dann giebt man abgerührte Mehlklümpe (siehe Klümpe oder Klöße), für jede Person 1 bis 2 derselben, in die kochende Suppe, sowie auch einige in Weißwein und Zucker abgekochte Birnen mit ihrer Sauce. Zuletzt hackt man Thymian, Meiran, Citronenkraut, Schnittlauch, Petersilie, etwas Salbey, Krausemünze, Lavendel und Dragon zu-

Digitized by Google

sammen, recht fein, (man muß von allen diesen Kräutern ziemlich reichlich nehmen, so viel, daß die Suppe eine etwas grünliche Farbe davon bekommt) und giebt dies zusammen in die Suppe. Während dieser Zeit hat man 2 bis 3 Aale, von 1½ bis 2 ℔, abgestreift, gewaschen und in 3 fingerlange Stücke geschnitten und in Essig und Wasser, worin sich einige Lorbeerblätter, Zwiebeln, Salz und Pfefferkörner befinden, gahr gekocht. Darauf legt man die Aale in die Suppenschale und giebt die Brühe, worin sie gekocht sind, durch ein Sieb an die Suppe; diese muß ziemlich gebunden (semig) sein.

3. Quappensuppe.

Die Quappen werden am Schwanze eingeschnitten und dann aufgehängt, damit das Blut herausziehe; darauf schuppt man sie, schneidet sie in Stücke und setzt sie mit kaltem, weichen Wasser aufs Feuer. Nachdem man abgeschäumt hat, wirft man einige Ottersberger Rüben in das Wasser, und wenn diese eine halbe Stunde darin gekocht haben, so giebt man auch die Milch nnd die Leber von den Fischen hinein. Man rührt dann noch etwas gebranntes Mehl zu der Suppe, wobei sie jedoch immer in vollem Kochen erhalten werden muß, und würzt sie kurz vor dem Anrichten mit etwas Muskatblüthe.

4. Schildkröten- oder Turtlesuppe.

Nachdem die Schildkröte den Tag zuvor abgeschlachtet, wird das Fleisch herausgelöset und in Wasser blangirt, dann setzt man es mit kräftiger brauner Bouillon zu Feuer und läßt es beinahe gahr kochen, giebt auch etwas Wurzelwerk und Suppenkraut, einige Pfefferkörner und Lorbeerblätter dazu, nimmt dann das Fleisch heraus, giebt die Bouillon durch ein Sieb, klärt sie in einer Casserolle wieder ab, giebt Portwein, Madeira und Rum nach Geschmack dazu, etwas Soya, Cayennepfeffer, eine gute Portion frische Champignons, braune Fleischklümpe, ein gutes Stück Stand von Kalbsfüßen und das Fleisch der Schildkröte, welches man, nebst den Beinen, in kleine Stücke schneidet, und läßt sie dann noch eine halbe Stunde langsam kochen. Sollte man nicht Schild-

Digitized by Google

krötenfleisch genug haben, so kann man auch die Haut eines Kalbskopfes mit dazu benutzen. Diese Suppe muß vorzüglich kräftig sein.

5. Austernsuppe.

Man schwitzt in Scheiben geschnittenes Rind- und Kalbfleisch mit etwas rohem magern Schinken in Butter hochgelb, giebt etwas Mehl und so viel Bouillon dazu als man Suppe nöthig hat, schäumt es gut ab, giebt etwas Zwiebeln und Wurzelwerk dazu und läßt dieses eine gute Stunde kochen; gießt dann die Bouillon durch ein Sieb und läßt sie klären, rührt dann das Gelbe von hartgekochten Eiern recht klar und giebt sie nebst der andern Bouillon in eine Casserolle. Dann legt man von den Bärten gereinigte Austern, nebst gerösteten Weißbrotscheiben, in die Suppenterrine, giebt das Austernwasser durch ein Sieb zu der Suppe, auch eine Prise Muskatblüthe, und läßt diese unter beständigem Aufziehen mit einem Löffel recht heiß werden, aber nicht kochen, und gießt sie dann auf die Austern und Weißbrotscheiben.

6. Krebssuppe für 12 Personen.

Man kocht eine kräftige Bouillon von 3 ℔ Ochsenfleisch und 3 ℔ Kalbfleisch und läßt einige Petersilienwurzeln und Sellerieknollen darin auskochen. Während dieser Zeit werden ½ Schock Krebse in Salz und Wasser abgekocht, die Schwänze ausgebrochen, gereinigt und bis zum Anrichten zurückgesetzt, die Köpfe gereinigt und mit Ballfleisch gefüllt, die Beine und Schalen zerstoßen, alsdann läßt man diese Masse in ¼ ℔ frischer Butter ausziehen und giebt sie darauf auf ein Sieb und läßt die Butter durchlaufen. Nun läßt man die zurückgebliebenen Schalen mit etwas Bouillon tüchtig durchkochen, giebt sie darauf wieder durch ein Sieb, schwitzt in der Krebsbutter einen guten Löffel voll Mehl durch und gießt unter beständigem Rühren die Fleischbrühe, von der aber alles Fett abgenommen sein muß, dazu, giebt noch etwas Spargel, Blumenkohl, Suppenkraut nebst den gefüllten Krebsköpfen hinein und läßt Alles darin gahr werden. Zuletzt thut man noch die Bälle von ½ ℔ Ballfleisch, 2 Stücke in Würfel geschnittenes Mödder und einige

Digitized by Google

Löffel voll junger gestovter Erbsen, so wie die mit etwas Muskatblüthe gewürzte Krebsbouillon hinein und richtet die Suppe über den Krebsschwänzen an.

III. Suppen von Feldfrüchten.

1. Erbsensuppe von frischen Erbsen mit Mehlklümpen.

Nachdem man eine gute Portion ziemlich ausgewachsener Erbsen in Wasser gahr gekocht hat, reibe man sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, gebe so viel Bouillon oder Wasser als man Suppe bedarf, einen Suppenteller voll junger Erbsen, einige in feine Würfel zerschnittene junge Wurzeln, einen Kopf Blumenkohl und etwas frische Butter daran und lasse dieses zusammen gahr kochen. Dann setzt man die unter „Klümpen“ beschriebenen Schwammklümpe hinein, giebt noch etwas Zucker und gehackte Petersilie hinzu, läßt die Suppe mit den Klümpen noch 10 Minuten kochen und richtet sie an.

2. Erbsensuppe auf andere Art.

Man kann vorstehende Suppe auch ohne Schwammklümpe mit etwas Fleischbrühe sehr schmackhaft machen.

3. Auf noch andere Art.

Man kocht eine Fleischsuppe wie gewöhnlich; 3/4 Stunden vor dem Anrichten giebt man die ausgehülseten jungen Erbsen, etwas feine Suppenkräuter, in Würfel geschnittene junge Wurzeln, einige Chalotten und 1 Kopf Blumenkohl hinein, rührt die Suppe mit weißgebranntem Mehl eben und richtet sie über gerösteten Weißbrotschnitten an.

4. Suppe von gelben Erbsen.

Die Erbsen werden vorher sorgfältig ausgesucht und die schlechten herausgeworfen. Man bringt sie dann Morgens früh mit weichem Wasser zu Feuer und läßt sie drei Stunden hindurch nur langsam zuweichen, darnach müssen sie noch zwei Stunden kochen. Gewöhnlich wird gleich so

Digitized by Google

viel Wasser daran gegeben als man Suppe haben will. Wenn man nachher noch etwas von der Brühe des Specks (den man gewöhnlich dazu zu essen pflegt) und von dem davon abgeschöpften Fette dazu geben will, so muß dieses wenigstens noch ½ Stunde mit den Erbsen durchkochen, da sonst das Fett immer oben schwimmen würde. Borei und Sellerie kann man zugleich mit dem Fett hineinschütten. Kurz vor dem Anrichten reibt man die Erbsen durch einen Durchschlag und giebt das in Würfel geschnittene in Butter hellbraun geröstete Weißbrot in oder bei der Suppe zur Tafel.

5. Suppe von weißen Bohnen.

Die weißen Bohnen werden mit weichem kaltem Wasser aufgesetzt und nachdem man sie 2 Stunden lang über einem gelinden Feuer hat weichen lassen, langsam zum Kochen gebracht. Alsdann gießt man das Wasser von den Bohnen ab und schüttet sie zu dem Speck und Pinkeln oder zu dem Fleische, was man sonst dazu essen will, hinein, giebt noch einige Petersilien- und Selleriewurzeln, wie auch etwas gebranntes Mehl daran und läßt nun dieses zusammen noch ungefähr ½ Stunde kochen.

6. Linsensuppe.

Wenn man die Linsen verlesen hat, so setzt man sie mit so vielem weichen kalten Wasser zu Feuer, daß sie davon bedeckt sind und das Wasser noch 1 Zoll hoch darüber steht, dann läßt man sie ungefähr 1 Stunde lang über mäßigem Feuer weichen und nun aufkochen. Nachdem man sie wohl abgeschäumt hat, giebt man einige Petersilien- und Sellerie-wurzeln und etwas Borei dazu, auch, wenn man will, einige Zwiebeln, und läßt dies mit einander noch 1 Stunde kochen; ½ Stunde vor dem Anrichten nimmt man einen Teller voll Linsen aus dem Topfe, zerreibt diese und schüttet sie dann wieder hinein; sie machen die Suppe semig und man hat nun nicht nöthig, gebranntes Mehl daran zu geben.

7. Auf andere Art.

Man verlieſet die Linſen am Abend vor dem Tage, an welchem man ſie gebrauchen will; dann ſchüttet man ſie in kaltes, weiches Waſſer und läßt ſie darin die Nacht über weichen. Den andern Morgen gießt man das Waſſer davon ab und friſches, kaltes, weiches Waſſer darauf, ſo daß ſie reichlich davon bedeckt werden, und läßt die Suppe damit etwa 2 Stunden langſam kochen. Wenn die Linſen völlig gahr ſind, ſo reibt man ſie durch einen Durchſchlag. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten ſetzt man eine Hand voll geſchälter Zwiebeln aufs Feuer und läßt dies zuſammen durchbraten. Kurz vorher, ehe man anrichten will, wird die Suppe geſalzen und die Zwiebeln werden mit der Butter hineingeſchüttet und geröſtete Scheiben Weißbrot dabei hergegeben.

8. Hafergrützſuppe mit Kartoffeln.

Man läßt die Hafergrütze mit Bouillon 2 Stunden langſam kochen, giebt dann ganz kleine geſchälte Kartoffeln, 1 Selleriefknolle, 1 Peterſilienwurzel und etwas Muskatblüthe hinein und läßt es zuſammen gahr kochen.

9. Kartoffelſuppe.

Man drückt geſchälte und gekochte Kartoffeln, nebſt Butter und Salz, recht klein, reibt ſie durch einen Durchſchlag in den Suppentopf, gießt Fleiſchbrühe oder kochendes Waſſer darauf und läßt es kochen; dann thut man Sellerie und gehackte Peterſilie daran, rührt die Suppe mit einem Eidotter ab und richtet ſie über Weißbrot, in Butter gebraten, an.

10. Zwiebelſuppe.

Man läßt in Scheiben geſchnittene Zwiebeln in Butter und Mehl recht durchſchwitzen, ſchüttet ſie in den Suppentopf und thut Salz, Fleiſchbrühe oder kochendes Waſſer daran und läßt ſie kochen. Geröſtetes Brot gehört dazu.

Digitized by Google

11. Grüne Körnersuppe.

Unreifes, getrocknetes Korn wird auf einer Kaffeemühle fein gemahlen und in Butter und einem Löffel voll Mehl gestovt (geschmolzen). Darauf wird es mit Fleischbrühe aufgefüllt und Brotkruste dazu gegeben. Das Ganze wird durch ein Haarsieb geschlagen und mit Eidottern und Rahm abgerührt.

12. Hafergrützsuppe.

Man nimmt von der gröbsten Hafergrütze, läßt sie 2 bis 3 Stunden langsam kochen, gießt sie dann durch ein Sieb und giebt etwas Citronensaft und Zucker dazu. Hat man noch nicht so viel Suppe als man braucht, so kann man nur auf die in dem Siebe zurückgebliebene Hafergrütze wieder kochendes Wasser, jedoch nicht allzuviel, gießen und sie damit so lange kochen lassen, bis sie semig ist. Man kann auch abgekochte Corinthen daran geben und etwas Kümmel, welchen letzteren man aber in ein Läppchen knüpfen und beim Anrichten wieder herausnehmen muß.

13. Suppe von braunem Kohl (oder kurzem Kohl).

Wenn man den braunen Kohl verlesen und die Strunke abgeschält hat, so stößt man ihn recht fein, vermengt ihn mit feiner Hafergrütze und schüttet ihn dann in kochendes Wasser, darauf läßt man ihn 2 bis 2½ Stunden kochen. Das Fett von dem Speck oder den Pinkeln, welche in einem andern Topf gekocht werden, giebt man gleich nach dem Abschäumen des Kohls daran, wie auch ein Paar gehackte Zwiebeln und rothe Rüben (Betwurzeln).

14. Kerbelsuppe.

Man nimmt zu dieser Suppe Fleischbrühe, läßt mit derselben etwas gebranntes Mehl hinlänglich durchkochen,

Digitized by Google

schüttet dann den sehr feingehackten Kerbel hinein und läßt nun die Suppe noch ¼ Stunde kochen. Zu dieser Suppe giebt man verlorne Eier oder Eierklümpe.

15. Auf andere Art.

Man läßt Butter schmelzen, rührt einige Löffel voll Mehl hinein, läßt dies mit der Butter ungefähr 7 Minuten durchbraten, giebt etwas Salz dazu und mischt nun fein gehackten Kerbel daran, alsdann gießt man soviel Wasser darauf als man Suppe haben will, läßt dies noch einige Zeit kochen und richtet die Suppe an.

16. Petersiliensuppe.

Die Suppe wird eben so zubereitet wie die vorstehende Kerbelsuppe, nur daß man zu jener statt des Kerbels Petersilie nimmt.

17. Sauerampfersuppe.

Wenn man gerade keine Fleischbrühe vorräthig hat, so nimmt man auch wohl bloß reingewaschenen, verlesenen und grob zerschnittenen Sauerampfer, läßt ihn in Butter gahr schwitzen, gießt dann kochendes Wasser darauf und läßt ihn darin völlig gahr kochen. Beim Anrichten rührt man die Suppe mit einigen Eidottern ab.

18. Blumenkohlsuppe.

Man thut den abgeputzten Blumenkohl in die Bouillon und läßt ihn darin gahr kochen, giebt alsdann gebranntes Mehl, so wie etwas Muskatblüthe hinein und läßt die Suppe einige Minuten damit durchkochen.

Digitized by Google

IV. Mehlsuppen.

1. Braune Mehlsuppe.

Man läßt Butter braun werden, giebt einige Löffel voll Mehl dazu und läßt dies noch einige Zeit mit der Butter durchbraten. Darnach nimmt man den Tiegel, in dem sich die Butter und das Mehl befinden, vom Feuer, gießt des Gerinnens wegen erst etwas kaltes, dann aber so viel kochendes Wasser dazu, als man Suppe haben will, setzt dieses nun wieder aufs Feuer, giebt etwas Salz, ein Stück Zucker, ein wenig Muskatblüthe, auch, wenn man will, etwas Citronenschale daran; alsdann läßt man die Suppe noch einige Minuten kochen und rührt sie zuletzt mit einigen Eidottern ab.

2. Braune Mehlsuppe mit Milch.

Hierzu macht man in einem neuen Topfe, ohne Butter, gelbbraun gebranntes Mehl, welches man aber beständig umrühren muß, damit es nicht schwarz werde, läßt alsdann Milch aufkochen und rührt das Mehl, nachdem man es vorher mit kalter Milch aufgelöset hat, in die kochende Milch. Endlich läßt man noch eine ziemliche Menge Caneel und Zucker mit der Suppe durchkochen.

3. Braune Mehlsuppe mit Milch, Butter und Eiern.

Man nimmt einen Löffel voll Mehl, röstet es in Butter, bis es braun ist, giebt dazu eine Flasche Milch, etwas Zucker, so wie Caneel, läßt es aufkochen, rührt die Suppe mit 2 Eidottern ab und richtet sie über Brotschnitte, die in Butter gebraten sind, an.

Digitized by Google

4. Rosenbrot und Suppe davon.

Man pflückt die Rosen bei trockenem, heiterem Wetter (also nicht nach einem Regen) ab, sucht alle welken Blätter sorgfältig heraus, sorgt auch, daß kein Ungeziefer, keine grünen Blätter und Staubgefäße mit hinein kommen, hackt die guten Blätter so fein als möglich und rechnet dann auf 3 ℔ gehackte Rosenblätter 16 recht frische Eidotter, zu denen nichts Weißes kommen darf, womit man gleich die Rosenblätter vermengt, ferner 1½ Loth Zimmt, 1½ Loth Vanille, 1¼ Loth Salz und 1¾ ℔ des feinsten Mehls, welches zuletzt hinzu gemischt wird und von welchem man nicht völlig ½ ℔ zum Auswirken anwendet. Aus dieser Masse knetet man ein Brot, welches wie Zwieback gebacken wird. Nachdem es nämlich einmal gebacken ist, wird es, wenn es kalt geworden, in kleine Brötchen, 2½ Zoll lang und 1⅛ Loth schwer, zerschnitten und diese werden noch einmal gebacken. Dann können sie sich wohl 5 Jahre lang halten, wenn man sie an einem trocknen, der Luft nicht ausgesetzten Orte verwahrt und oft nachsieht, ob sich keine Würmer, die ihnen gerne nachgehen, darin finden.

Will man sie zur Suppe gebrauchen, so werden einige Brötchen gestoßen. Auf 6 Personen rechnet man 2 Quart Milch mit 6 gestrichenen Theelöffel voll Mehl angerührt, 6½ Loth Rosenbrot und Zucker nach Geschmack. Das gestoßene Rosenbrot wird mit dem Mehl durchmischt, das man vorher mit den Eidottern zerrührt hat, dann verdünnt man dies nach und nach immer mehr durch kalte Milch, läßt die übrige Milch aufkochen und schüttet von der kochenden Milch unter beständigem Umrühren in die kalte. Ist allmählich so viel kochende Milch in das kalte Eingerührte geschüttet, daß dies lau geworden ist, so gießt man nun diese laue Masse unter beständigem Umrühren wieder in die kochende Milch, fügt gehörig Zucker hinzu und läßt das Ganze, während man es unablässig rührt, einmal aufkochen. Mit Veilchen- oder Nelkenblättern, oder Orangeblüthen, kann man ebenso verfahren.

5. Reismehlsuppe mit Citronensaft.

Man läßt Wasser mit einem Stücke Butter aufkochen. Darauf schüttet man das Reismehl hinein, von welchem

man auf jede Person ein Loth rechnet; hat dies nun eine gute ½ Stunde gekocht, so giebt man Citronensaft, Salz und ein Stück Zucker daran, läßt die Suppe dann unter beständigem Rühren noch so lange kochen bis sie dick genug ist, und rührt sie endlich mit einigen Eidottern ab.

6. Wassersuppe.

Man macht gebranntes Mehl, welches jedoch nicht bräunlich werden darf, gießt kochendes Wasser darauf und giebt etwas Petersilie und Salz daran; wenn dies zusammen eine Weile gekocht hat, so kann man die Suppe anrichten.

V. Milchsuppen.

1. Milchsuppe mit Weißbrot.

Man reibt 3 Loth Weißbrot, kocht dieses in 1 Quart Milch, giebt Zucker, Rosenwasser und Caneel nach Geschmack dazu und rührt es zuletzt mit 3 Eidottern ab.

2. Milchsuppe mit gefüllten Milchbroten.

Man nimmt Milchbrote zu 1 Groten (6 Loth) das Stück, schneidet oben eine Platte ab und macht die Krumen heraus. Diese vermischt man mit Milch, Eiern (auf jedes Brot ein Ei gerechnet), gestoßenen Mandeln, Zucker, geschmelzte Butter, Pfirsichwasser und macht daraus einen nicht zu weichen Teich, mit dem man die Milchbrote füllt. Dann legt man die Platte wieder oben darauf, thut die

Brote in die Tortenpfanne, auf Papier, und macht nur oben Feuer. Wenn sie braun sind, legt man sie in Milch, die man mit Zucker und Citronenschale gekocht und mit Eigelb abgerührt hat.

3. Kalte Hollundermilch.

Die von den Stengeln abgepflückten Hollunderblüthen läßt man mit Milch durchkochen. Steigt diese beim Kochen in die Höhe, so darf man sie nur vom Feuer abnehmen und sie, sobald sie gefallen ist, wieder aufsetzen. Sind die Blüthen recht ausgekocht, so gießt man die Milch durch ein Sieb, rührt sie mit Eidottern ab, auf 1 Quart Milch 3 bis 4 Eidotter gerechnet, zuckert sie nach Belieben und läßt sie erkalten. Das von dem Gelben zurückgebliebene Eiweiß schlägt man zu Schaum, setzt es auf die Suppe und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Statt der Hollunderblüthe kann man auch Pfirsichblätter nehmen, sie ertheilen der Milch einen mandelartigen Geschmack.

4. Rahmsuppe.

Süßer Rahm, Rosenwasser und Zucker werden zu Schaum geschlagen, dann legt man geröstetes Weißbrot in die Schüssel und füllt den Schaum darauf.

5. Geschlagener süßer Rahm.

Man vermischt frischen, süßen Rahm mit Zucker und Orangenblüthenwasser, oder mit Vanille, und schlägt ihn zu Schaum. Den Schaum thut man mit einem Schaumlöffel vorsichtig auf ein Haarsieb, unter welches man eine Schüssel setzt. Den abtropfenden Rahm giebt man wieder in den Napf und schlägt fortwährend allen Rahm, bis er sich in Schaum verwandelt hat. So oft man frischen Rahm hinzu thut, muß man ihn unter einander rühren. Dann füllt man ihn pyramidenförmig auf eine Schüssel. Bis zum Anrichten verwahrt man ihn an einem kühlen Orte.

6. Geschlagener saurer Rahm.

Man nimmt 1½ Quart dicken sauren Rahm, der aber nicht bitter schmecken darf, thut 8 Loth Zucker dazu, auch etwas Vanillenzucker, und schlägt ihn zu Schaum, wozu ¼ Stunde erfordert wird. Man darf den Rahm nicht zu lange schlagen, weil er leicht butterig wird. Dann füllt man ihn in eine Schüssel.

7. Auf eine andere Art.

Man giebt zu einer Sette (irdenem Milchnapf) dicker (saurer) Milch Zucker nach Geschmack und schlägt dies mit einer Ruthe zu Schaum.

8. Eiersuppe mit Milch.

Man kocht 2½ Quart Milch auf, schlägt das Weiße von 9 Eiern zu Schaum, legt ihn oben auf die Milch und läßt ihn eben damit aufkochen, worauf man die Milch durch ein Sieb gießt. Einen Mengel kalter Milch schlägt man stark mit 15 Eidottern, giebt nach und nach etwas von der kochenden Milch zu den Eiern und läßt sie mit derselben aufkochen, versüßt sie mit Zucker, legt den Schaum auf die Suppe, bestreut sie mit Caneel und richtet sie an.

Ein gutes Verhältniß ist auch das von 12 Eiern zu 3 Quart Milch.

Man kann auch die ganzen Eier mit der Milch, dem Caneel und dem Zucker auf dem Feuer mit einer Ruthe schlagen, bis die Milch eben aufstößt.

9. Buttermilchsuppe mit Brot.

Wenn die Buttermilch kocht, giebt man ausgesiebtes Brot oder gewöhnliches Schwarzbrot und auch etwas Weißbrot, ein wenig Kümmel und Anies, Syrup oder Zucker dazu, und läßt dies mit der Buttermilch 2 Stunden lang kochen.

Digitized by Google

10. Buttermilch mit Perlgraupen.

Man kocht Perlgraupen in so vielem weichen Wasser, daß sie darin ausquellen können, jedoch nicht länger als bis sie mürbe zu werden anfangen, wozu ungefähr 3 Stunden erforderlich sind. Dann gießt man langsam und unter Umrühren die Buttermilch dazu, läßt Beides aufkochen, giebt Zucker hinzu und richtet es an.

11. Buttermilch mit Eiern.

Man rührt Eidotter mit etwas kalter Buttermilch und einer Messerspitze voll Mehl an. Die übrige Buttermilch läßt man eben ans Kochen kommen, rührt einige Löffel voll von der heißen Buttermilch zu den Eiern, bis diese lauwarm sind, und schüttet sie dann unter beständigem Umrühren zu der heißen Milch, läßt diese noch einmal mit den Eiern aufkochen, richtet sie an und versüßt sie mit Zucker.

12. Rosensuppe.

Man läßt die rothen Blätter frischer Rosen mit Milch kochen, seihet sie durch, zerrührt mit einigen Eidottern etwas Mehl, mischt ein wenig kalte Milch und endlich die Hälfte der kochenden Milch nach und nach hinzu, giebt dies unter beständigem Rühren zur kochenden Milch und läßt es damit, während man es auch wieder beständig rührt, eben aufwallen.

Mit Orangenblüthen und mit dem grünen Laube der Pfirsichbäume kann man es ebenso machen.

13. Eiergrütze (Gries) mit Milch.

Die Eiergrütze wird mit weichem Wasser angerührt und dann in die kochende Milch gegeben; wenn sie damit 5—10 Minuten gekocht hat, wobei man sie beständig umrühren muß, so kann man sie schon anrichten.

Digitized by Google

14. Eiergrützsuppe mit Eiern.

Man läßt Wasser kochen, thut die Eiergrütze (Gries) unter beständigem Umrühren hinein, wie auch ein Stück Butter und etwas Zucker, läßt dies Alles wohl durchkochen und rührt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

15. Perlgraupen mit Milch.

Die Perlgraupen müssen in Allem 3 Stunden kochen. 2 Stunden läßt man sie mit weichem Wasser und dann noch 1 Stunde mit der Milch, die kalt darauf gegossen wird, langsam kochen.

16. Scheldegerste oder geschälte Gerstengraupen mit Milch.

Man muß die Gerstengraupen Abends vorher in weiches Wasser schütten und sie die Nacht über darin weichen lassen. Am folgenden Tage setzt man sie dann mit dem Wasser, worin sie eingeweicht wurden, aufs Feuer. Uebrigens verfährt man dabei eben so, wie mit den Perlgraupen.

17. Sagó mit Milch.

Den Sago läßt man in Wasser mehrentheils gahr kochen und gießt dann kochende Milch darauf. Einige Stücke Caneel und etwas Zucker läßt man gleich mit dem Sago durchkochen.

18. Manna mit Milch.

Die Manna muß einige Male rein abgespült werden, dann setzt man sie mit so vielem kalten, weichen Wasser, daß sie kaum davon bedeckt wird, aufs Feuer; wenn sie 2 Stunden gekocht hat, giebt man die Milch dazu, läßt sie damit aufkochen und richtet sie an.

19. Reis mit Milch.

Man setzt rein gewaschenen Reis aufs Feuer, läßt ihn etwas ausquellen und gießt dann Milch dazu; nun läßt man ihn kochen bis er weich genug ist und den verlangten Grad der Dicke erreicht hat. Vor dem Anbrennen muß man ihn durch fleißiges Rühren schützen. Er wird etwas gesalzen.

Nicht zu dick eingekocht, sondern mehr flüssig, dient er als Suppe und wird nach dem Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreut; dicker eingekocht, bildet er den Reisbrei und dient als eine Art Gemüse. Dann werden kleine Vertiefungen darauf gemacht, braun gebratene Butter darüber gegossen und Zucker und Zimmt darauf gestreut.

Man kann ihn auch mit Fleischbrühe und Suppenkräutern steif kochen und ihn dann als Gemüse zu dem Fleische hergeben.

20. Milchsuppe mit Reis.

Man rechnet 1 Loth Reis für jede Person, setzt denselben mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt ihn aufkochen, giebt ihn alsdann auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber und schüttet ihn darauf in die kochende Milch, worin sich etwas Caneel, Citronenschale und Zucker befindet, läßt ihn auf schwachem Feuer langsam gahr kochen und rührt zuletzt die Suppe mit Eigelb ab.

21. Hirse mit Milch.

Die Hirse wird einige Male mit kochendem Wasser abgebrüht; ist sie aber sehr mehlig, so gießt man erst lauwarmes Wasser darauf, wäscht sie damit ab, dann mit kochendem und zuletzt mit kaltem Wasser, damit sie recht klar werde. So gereinigt wird sie mit etwas Wasser abgekocht: denn wenn sie gleich zur Milch gegeben, wird sie, wie der Reis, schwer weich. Nun gießt man die Milch auf und läßt sie darin so steif, als man es haben will, auskochen. Vor dem Anrichten salzt man sie, gießt braune Butter darüber und bestreut sie, angerichtet, mit Zucker und Caneel (Zimmt).

22. Buchweizengrütze mit Milch.

Man rührt in 1 Quart kochende Milch 1½ bis 2 Obertassen voll Buchweizengrütze, läßt sie darin etwa ½ Stunde recht ausquellen, dann salzt und zuckert man sie und rührt sie mit einem Ei ab. Man kann auch ein Stück Butter darin zergehen lassen.

23. Schokoladensuppe mit Milch.

Man nimmt ¼ ℔ oder 12 Loth Schokolade, reibt sie und schüttet sie unter beständigem Umrühren in 1 Quart kochender Milch, läßt sie damit aufkochen, fügt Zucker hinzu und rührt das Ganze mit 3 Eidottern ab, die man vorher mit kalter Milch anrührt. Von dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß kann man auf die Suppe setzen und ihn mit Zimmt bestreuen.

24. Milchsuppe mit Mandeln.

Man stößt abgezogene süße Mandeln mit etwas Rosenwasser ganz fein, gießt unter beständigem Rühren kochende Milch darauf, giebt Zucker und etwas Salz hinzu, läßt sie damit durchkochen, rührt sie alsdann mit einigen Eidottern ab und bestreut die Suppe, nachdem sie angerichtet ist, mit Zucker und Caneel.

25. Milchsuppe mit Mandelklümpe.

Man koche Milch mit etwas Caneel und Zucker auf, rühre sie alsdann mit Eigelb ab und richte sie über die (unter Klümpe) beschriebenen Mandelklümpe an.

Digitized by Google

VI. Wein- und Bierſuppen.

1. Weinſuppe.

Man nimmt ſehr fein geſtoßene kleine Zwiebäcke, läßt ſie mit fein geſchnittener Citronenſchale und einigen Stücken Caneel in Waſſer ſemig (dicklich) kochen, giebt dann weißen Franzwein und Zucker dazu und rührt darauf die Suppe mit einigen Eidottern ab.

Zu allen Weinſuppen darf man den Wein nicht zu früh gießen, weil er ſonſt zu viel von ſeiner Kraft verlieren würde.

2. Weinſuppe auf andere Art.

Man kocht 3 Theile Wein mit 1 Theil Waſſer, etwas Citronenſchale, Zucker und Zimmt auf, rührt dies mit Eidottern ab und richtet es über Bisquit an.

3. Weinſuppe mit Corinthen.

Man läßt ¼ ℔ vorſichtig geſpülte Corinthen, ¼ ℔ fein geriebenes Schwarzbrot, oder auch ausgeſiebtes Brot, etwas Citronenſchale und Zucker mit Waſſer ¼ Stunde langſam kochen, alsdann giebt man Wein nach Geſchmack hinzu. Man kann ſtatt der Corinthen auch Roſinen nehmen.

4. Weinſuppe mit Caneel.

Man läßt ¼ ℔ ausgeſiebtes Brot, ¼ ℔ geſtoßenen Kümmel, etwas Citronenſchale mit Waſſer 1 Stunde langſam kochen, rührt es dann durch ein Sieb, giebt 4 Loth gekochte Corinthen, 2 Loth friſche Butter und ½ Flaſche Weißwein dazu, läßt die Suppe damit wieder aufkochen und rührt ſie mit Eidottern ab.

Digitized by Google

5. Schnellsuppe.

Man nimmt eine Bechertasse voll weißen Wein, versüßt ihn mit Zucker, giebt 4 Eidotter dazu und schlägt beides über dem Feuer, bis es kocht, oder besser, bis es nahe am Kochen ist.

6. Schaumsuppe.

Man läßt 7 ganze Eier, welche man schlägt, 1 Quart Wein, 1 Qt. Flußwasser, etwas Zucker und ganzen Caneel untre beständigem Schlagen mit einer Ruthe eben aufkochen.

Oder man kocht 12 Eidotter, 1 Qt. Flußwasser, 1 Qt. weißen Wein, den Saft von 3 Citronen, an 3 Citronen abgeriebenen Zucker und etwas Caneel, unter stetem Schlagen mit einer Ruthe eben auf. Dann nimmt man diese Masse vom Feuer und schlägt das Weiße von 12 Eiern zu Schaum. Dieses legt man nun entweder zuerst in einen Napf, gießt die Suppe dazu, während man beides mit einander durchschlägt, oder man giebt die Suppe vorher in den Napf und legt den Eiweißschaum, nachdem man denselben mit etwas Zucker versüßt hat, auf die Oberfläche der Suppe.

7. Eiergrütze (Gries) oder Reismehl mit Wein.

Die Eiergrütze oder das Reismehl wird mit Wasser gahr gekocht, dann giebt man Wein und Zucker dazu und rührt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

8. Reis mit Wein.

Man kocht den Reis, nicht gar zu dick, mit Wasser gahr, giebt alsdann die Schale von einer Citrone dazu, läßt einige Gläser Wein und etwas Zucker mit demselben durchkochen und rührt ihn zuletzt mit einigen Eidottern ab.

9. Perlgraupen mit Wein.

Die Graupen müssen in weichem Wasser 2½ bis 3 Stunden gekocht werden; wenn sie gahr sind, giebt man die Schale von einer halben Citrone, wie auch das Saure davon, einige Gläser weißen Wein, etwas abgewaschene Corinthen und Zucker daran und rührt sie zuletzt mit einigen Eidottern ab.

10. Sago mit rothem Wein.

Den (braunen ostindischen) Sago setzt man, nachdem man ihn wohl abgespült hat, mit weichem Wasser auf ein mäßiges Feuer und läßt ihn bei fleißigem Umrühren langsam kochen; wenn er anfängt mürbe zu werden, giebt man so viel rothen Wein daran, als man nach der Anzahl der Personen, welche von der Suppe essen sollen, nöthig zu haben glaubt (man rechnet gewöhnlich auf eine Person 2 bis 2½ Loth Sago und 2 bis 3 Gläser rothen Wein, oder auf 12 Personen ¾ ℔ Sago und 2½ bis 3 Flaschen Wein), wie auch ziemlich viel ganzen Caneel, Zucker und die Schale von einer Citrone. Hiermit läßt man den Sago noch ¼ Stunde kochen; Sago muß überhaupt 3 Stunden kochen.

11. Bergsuppe.

Man läßt Citronenschale und ganzen Caneel mit Wasser ½ Stunde kochen, dann giebt man dazu ½ Quart weißen Wein, von 3 Citronen das Saure und 8 Eier wohl geklopft; dies Alles giebt man langsam hinein und rührt es auf dem Feuer beständig, bis es aufkocht.

Der Berg wird so bereitet: man rührt 20 Loth geriebenes Weißbrot mit ¼ ℔ geschmelzter Butter, ¼ ℔ gestoßene Mandeln mit geriebener Citronschale und gestoßenem Caneel durch, giebt zwei wohl geklopfte Eier dazu, macht dann ein oder zwei Berge davon, die man mit Mandeln besteckt und über welche man die Suppe gießt.

12. Bergſuppe auf andere Art.

Man nimmt ½ Flaſche Weißbier, ¼ Flaſche Weißwein, ½ Flaſche Waſſer, 8 Eidotter, 18 Loth Zucker, etwas geſtoßene Cardemome, Caneel, Citronenſchale und Saft, ſchlägt dieſe Maſſe ſo lange über gelindem Feuer, bis ſie kocht, und bereitet den Berg wie folgt: Man läßt 4 Loth Butter gelbbraun werden, rührt 5 Loth Zucker, 5 Loth geſtoßene Mandeln einen Augenblick mit der Butter durch, giebt dann 10 Loth geriebenes Schwarzbrot hinzu, kocht dieſes auch einige Minuten mit der Maſſe, drückt dieſe dann recht feſt in einen irdenen Kump, ſtülpt den Berg auf eine Schüſſel und giebt ihn mit der Suppe zu Tiſch.

13. Weinkaltſchale.

Hierzu nimmt man ſo viel Waſſer als Wein, giebt Zucker, an welchem man 1 Citrone abgerieben hat, nach Geſchmack dazu und drückt auch den Saft der Citrone zu dem Waſſer und Wein. Man kann kleine Zwiebäcke und wohl gereinigte Corinthen dabei hergeben; letztere müſſen aber vorher abgekocht ſein.

14. Chokoladeſuppe mit Wein.

Zu einem Gericht Suppe für 6 Perſonen nimmt man ½ ℔ Chokolade, welche gerieben, durchgeſiebt, dann mit ½ Quart Waſſer, welches man allmählich (nicht zu viel auf einmal) darauf gießt, angerührt und aufs Feuer geſetzt wird. Wenn die Schokolade aufgekocht hat, giebt man 1 Quart Wein (am beſten rothen), den Saft von einer halben Citrone, einige Citronenſcheiben, auch, wenn man will, etwas von der Schale, und ſo viel Zucker daran, als man für nöthig achtet. Nachdem dann die Suppe wieder aufgekocht hat, rührt man ſie noch mit 4 Eidottern ab und richtet ſie an. Oben auf kann man Eiweißſchaum legen.

Digitized by Google

15. Biersuppe.

Man setzt Bier aufs Feuer, läßt es aufkochen und schüttet dann geriebenes Rockenbrot, gestoßene kleine Zwiebäcke und etwas Kümmel hinein. Das Bier muß darauf wieder so lange kochen, bis es semig genug ist, dann giebt man einige Gläser Wein dazu. Wenn man anrichten will, rührt man Zucker oder Syrup mit einigen Eidottern zusammen und gießt dann das kochende Bier darauf. Man kann auch wohl, ehe man die Eier zu der Suppe giebt, ein Stück Butter hinein werfen.

16. Biersuppe mit Eiergrütze (Gries).

Man kocht 2 Quart Bier auf, rührt ¼ ℔ Eiergrütze mit kaltem Bier an, thut sie in das kochende Bier, läßt sie darin gut ausquellen, fügt etwas Salz, Zucker und Caneel hinzu und rührt das Ganze mit einigen Eidottern ab. Man kann auch statt der Eiergrütze Reismehl nehmen.

17. Biersuppe mit Sago.

Man läßt 2 Loth weißen Sago mit etwas weichem Wasser gehörig quellen, giebt dann unter beständigem Rühren 1 Flasche Bier, etwas Zucker, Caneel und Citronenschale hinzu, läßt die Suppe noch ¼ Stunde kochen und rührt sie mit 2 Eidottern und etwas Milch ab.

18. Bierkaltschale.

Man nimmt 2 Theile Bier, 1 Theil Wasser, 1 Theil Wein, giebt geriebenes Schwarzbrot, Zucker, Citronen, Caneel und 1 in Scheiben geschnittene Citrone hinzu.

Digitized by Google

19. Bierkaltschale mit Rahm.

Man rührt zu 1 Flasche Weißbier ½ Flasche süßen Rahm, giebt Zucker nach Geschmack und etwas ganzen Caneel hinein. Man giebt kleine Zwiebäcke dabei her.

20. Biersuppe mit Rahm.

Man kocht 2 Quart Weißbier, schäumt es, thut Zucker daran, zerrührt 6 Eidotter mit ½ Quart Rahm, giebt das kochende Bier unter stetem Umrühren dazu, rührt es noch ein wenig auf dem Feuer und richtet es an.

VII. Obstsuppen.

1. Citronensuppe.

Man läßt 8 Loth Weißbrot in ½ Quart Wasser und mit der Schale einer Citrone recht zerkochen, seihet es durch, giebt ½ Quart Wein, den Saft von einer Citrone und Zucker daran und läßt es noch etwas kochen.

2. Aprikosensuppe.

Man schneidet die Aprikosen auf, zerschlägt die Steine, nimmt die Kerne zu der Frucht und läßt sie mit dieser im Wasser weich kochen. Auf 6 Personen rechnet man 30 Stück, die man in einem Topfe, der 3 Quart hält, kochen läßt. Ganz weich treibt man die Masse durch ein Sieb, thut das Durchgerührte in den Suppentopf und gießt so viel Wein dazu, daß derselbe wieder voll wird und giebt Zucker und 1 Löffel voll feines Mehl hinzu.

Digitized by Google

Man kann auch von 15 Stück Aprikosen die Haut ablösen und sie durchgeschnitten, mit Wein und Zucker gahr gekocht, in die Suppenschale legen und erstere darüber anrichten.

3. Zwetschensuppe.

Frische Zwetschen werden ausgesteint und mit etwas Wasser gekocht, dann giebt man etwas Zucker oder Syrup hinzu, macht braunes Mehl, rührt es mit der Suppe an, läßt sie nun noch ein wenig kochen und giebt sie zu Tische.

4. Suppe von frischen gelben Pflaumen.

Man zieht die Haut von den Pflaumen ab, macht die Steine heraus, läßt sie alsdann in Wein und Wasser aufkochen und giebt Zucker und Caneel daran. Wenn man die Suppe gern etwas semig haben will, so kann man wohl einige kleine Zwiebäcke darin zerkochen lassen. Man kann die Pflaumen ganz lassen oder auch ganz zuletzt durch ein Haarsieb rühren.

5. Suppe von Prunellen.

Man schneidet ½ ℔ Prunellen in schmale Streifen, läßt sie mit etwas Wasser, 2 feingestoßenen kleinen Zwiebäcken, etwas ganzen Caneel, Citronenschale und Zucker etwa 10 Minuten kochen; dann giebt man ½ Flasche Weißwein dazu, läßt die Suppe damit durchkochen und richtet sie über geröstetem Weißbrot an.

6. Suppe von getrockneten Pflaumen.

Man läßt ½ ℔ Pflaumen mit einem Stück Weißbrot oder ¼ ℔ Hafergrütze, so viel Wasser, als man Suppe braucht, Citronenschale und Caneel gar kochen, dann reibt man sie durch ein Sieb, giebt Zucker nach Geschmack, auch etwas Wein hinzu und läßt sie damit wieder aufkochen.

Digitized by Google

7. Suppe von frischen Kirschen.

Man setzt 2 Loth Sago mit kaltem Wasser und etwas Caneel aufs Feuer und läßt ihn 1½ Stunde kochen. Während der Zeit macht man aus ½ ℔ Kirschen die Steine heraus, welche man dann, nachdem sie zerstoßen sind, mit einigen Citronenscheiben und etwas Wein ½ Stunde kochen läßt. Die Kirschen werden darauf mit dem Sago noch ½ Stunde gekocht. Will man etwas Wein zu dem Sago geben, so muß dies geschehen, wenn man die Kirschen zu dem Sago geschüttet hat. Sollen die Kirschen in der Suppe bleiben, so richtet man sie, nachdem sie die gehörige Zeit gekocht haben, mit dem Sago an; im entgegengesetzten Falle schlägt man die Suppe durch ein Haarsieb, die gekochten Kirschkerne werden ebenfalls durch ein Haarsieb gerührt und dann zu dem Uebrigen gegeben.

8. Suppe von frischen Kirschen auf andere Art.

Man läßt ausgesteinte Kirschen mit Wasser, etwas Citronenschale, Caneel, Zucker und gestoßene kleine Zwiebäcke gahr kochen und giebt alsdann Weißbrot nach Geschmack hinzu. Man kann auch Kirschklümpe dazu geben.

9. Suppe von getrockneten Kirschen.

Man rechnet auf eine Person ungefähr 4 Loth Kirschen, stößt diese klein, setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie 1½ Stunde kochen, reibt sie alsdann durch ein Haarsieb und bringt sie, nachdem man etwas fein gestoßenen kleinen Zwieback dazu gemischt hat, wieder aufs Feuer. Wenn nun dieses so lange gekocht hat, daß es semig geworden ist, giebt man weißen oder rothen Wein, einige Stücke Caneel und so viel Zucker dazu, bis die Suppe süß genug ist. Man läßt dieselbe nun noch ¼ Stunde kochen; sollte sie dann noch nicht dick genug sein, so rührt man sie mit einigen Eidottern ab.

10. Suppe von getrockneten Kirschen mit Hafergrützschleim.

1 ℔ Kirschen wird gestoßen, dazu 12 Loth Hafergrütze und 6 Quart kaltes Wasser gegeben und dies zusammen 1½ Stunde gekocht. Dann gießt man diese Masse durch ein Sieb, giebt dazu Zucker und ½ Flasche Wein und läßt sie wieder aufkochen. Beim Anrichten wird sie mit einer halben Stange gestoßenen Zimmt und etwas Vanille durchgerührt.

11. Aepfelsuppe.

Man schält die Aepfel und läßt sie kochen, rührt sie dann durch einen Durchschlag, giebt Wasser, Wein, Zucker, Caneel, von einer Citrone die Schale und das übrige in Scheiben geschnitten dazu und, wenn man will, etwas Corinthen, die aber vorher schon gekocht sein müssen. Mit zwei fein gestoßenen kleinen Zwiebäcken macht man die Suppe semig und rührt sie mit 2 Eidottern ab.

12. Suppe von frischen Himbeeren.

Man setzt 2 Loth weißen Sago mit 2 — 3 Mengeln (½ — ¾ Quart) kaltes Wasser aufs Feuer, giebt etwas Caneel dazu und läßt ihn 2 Stunden kochen. Unterdessen hat man ½ ℔ Himbeeren von den Stielen gereinigt; diese giebt man dann mit so vielem Zucker, als man für nöthig achtet, und einigen Citronenscheiben zu dem kochenden Sago und läßt die Himbeeren, Citronenscheiben ꝛc. nun noch ¼ Stunde mit demselben kochen. Alsdann rührt man die ganze Masse durch ein Haarsieb und richtet das Durchgerührte an.

13. Suppe von eingemachten Himbeeren.

Man nimmt in Zucker eingemachte Himbeeren, gießt dazu Wasser und rothen Wein, auf ein Theil Wasser drei

Digitized by Google

Theile Wein gerechnet, wie auch Caneel und einige Citronenscheiben, setzt sie damit aufs Feuer, läßt sie aufkochen, giebt dann so viel Zucker dazu, daß die Suppe süß genug wird, und etwas gestoßenen kleinen Zwieback oder gekochten Sago, hiermit läßt man die Suppe wieder aufkochen und richtet sie an. Diese Suppe schmeckt aber besser kalt als warm.

14. Kaltschale von frischen Himbeeren.

Man pflückt Himbeeren von den Stielen ab, schüttet sie in einen Napf, streuet Zucker darüber und gießt alsdann rothen Franzwein (oder noch besser Portwein) darauf.

15. Kaltschale von frischen Erdbeeren.

Diese wird eben so gemacht, wie die von Himbeeren. Statt des Weins kann man auch süßen Rahm nehmen.

16. Ananas Kaltschale.

Man bestreut eine in Scheiben geschnittene Ananas mit 1½ ℔ Zucker und läßt sie 2 Stunden damit stehen; alsdann giebt man 1 Flasche Champagner, 1 Flasche Rheinwein und 1 Flasche sehr guten Franzwein dazu. Nimmt man eingemachte Ananas, so dient die Sauce statt des Zuckers. Es werden Zuckerplätzchen dazu hergegeben.

17. Pfirsich Kaltschale.

Man bestreut die geschälten Pfirsich dick mit feinem Zucker und läßt sie 2 Stunden stehen; alsdann gießt man Rheinwein und Franzwein darauf und giebt sie mit Torte oder Zuckerplätzen zur Tafel.

18. Kirschen-Kaltschale.

1 ℔ von Steinen freie Kirschen kocht man mit Zucker weich und stellt sie zurück. Die Steine derselben werden gestoßen, dann giebt man 1 Flasche Wasser, 1 Stück Caneel und etwas Citronenschale dazu und läßt dieses ¼ Stunde zusammen kochen, giebt dann 1 Flasche Wein und ½ ℔ Zucker dazu und läßt es kalt werden, worauf man die Kaltschale über die gekochten Kirschen und zerdrückte Zwiebäcke in die Suppenschale gießt.

19. Suppe von frischen Bickbeeren (Heidelbeeren).

Die Bickbeeren werden sorgfältig abgewaschen und in Wasser und weißen Wein ½ Stunde gekocht, dann giebt man etwas Citronenschale und Zucker daran, darauf reibt man die Bickbeeren durch einen Durchschlag, legt geröstete Scheiben Weißbrot hinein und streut Zucker und Caneel darüber. Diese Suppe wird gewöhnlich kalt gegessen.

20. Suppe von eingemachten Bickbeeren.

Diese Suppe wird ebenso gemacht, wie die Suppe von eingemachten Himbeeren, ausgenommen, daß man statt der Himbeeren Bickbeeren nimmt.

21. Kaltschale von eingemachten Bickbeeren.

Man nimmt eingemachte Bickbeeren, gießt eben so viel Wein als Wasser darauf und giebt so viel Zucker dazu als man für nöthig achtet.

22. Hagenbuttensuppe.

Man nimmt Hagebutten, läßt sie in Wasser weich kochen, rührt sie durch ein Haarsieb, setzt sie dann wieder aufs

Digitized by Google

Feuer und giebt etwas geriebene Citronenſchale, einige Stücke Caneel und einige Gläſer Wein dazu. Man kann auch wohl gleich mit den Hagebutten einige kleine Zwiebäcke durchkochen laſſen; Zucker giebt man nach Geſchmack zu der Suppe und rührt ſie kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidottern ab.

23. Noch einfachere Hagebuttenſuppe.

Man ſetzt vier Theile friſche oder getrocknete Hagebutten mit einem Theile Hafergrütze und weichem Waſſer aufs Feuer, kocht dies 2 Stunden, reibt dann die Maſſe durch ein Haarſieb und verſüßt ſie mit Zucker.

Oder: man ſetzt die Hagebutten bloß mit Waſſer aufs Feuer, kocht ſie mürbe, reibt ſie durch ein Sieb, verſüßt das Durchgeriebene mit Zucker, läßt es wieder heiß werden und rührt es mit einigen Eidottern ab.

C. Von Bällen (Klümpen oder Klößen).

I. Klöße, welche zu Ragouts, Fleisch- und Fischsuppen gebraucht werden

1. Klöße von Kalbfleisch (Ballfleisch).

Man nimmt Ballfleisch (siehe A. Nr. 18) und rollt aus demselben kleine Bälle auf, wobei man zu wiederholten Malen die Hände mit kaltem Wasser anfeuchten muß. Darauf läßt man die Klöße 1/4 Stunde vor dem Anrichten mit der Suppe kochen.

Anmerk. Fast alle Klöße müssen etwa 1/4 Stunde vor dem Anrichten in die kochende Suppe gegeben werden; jedoch darf man, während die Klöße darin sind, den Suppentopf nicht zudecken, weil jene sonst dicht werden.

2. Braune Fleischklöße.

Man hackt 1 ℔ mageres Ochsenfleisch, 1/4 ℔ Nierentalg mit einer Chalotte ganz fein, dann weicht man 12 Loth altes Weißbrot in Wasser, drückt es fest aus und giebt es nebst 3 Eiern, etwas Muskatblüthe und Pfeffer zu dem gehackten Fleische, arbeitet Alles gut durch und formt Klöße daraus.

Digitized by Google

3. Leberklöße.

Man nimmt zu 1/4 ℔ gehackte und durch einen Durchschlag geriebene Leber 1/2 ℔ gehacktes Rindfleisch, für 2 Grote (12 Lth.) eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Weißbrot, etwas gestoßene Nelken, feinen Thymian und Muskatblüthe; dann schwitzt man einige gehackte Chalotten in 10 Lth Butter, giebt diese nebst 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern hinzu und versucht, nachdem die Masse gehörig durchgearbeitet und gesalzen ist, ob sie fest genug ist, indem man einen Kloß in die Suppe giebt und wenn er zu weich ist, noch etwas Eigelb hinzufügt; sollte er aber zu hart sein, muß man noch etwas Bouillonfett daran thun.

4. Hühnerfleischklöße.

Man löset das Fett von der Brust ab, schneidet das Fleisch herunter und reinigt es von allen Sehnen, alsdann hackt man es recht fein, rührt 4 Loth Butter zu Sahne und giebt von 2 Eiern das Gelbe und von 1 Ei das Weiße, wohlgeschlagen, mit 4 Löffeln voll Rahm, etwas Krumen von Weißbrot, Salz, Muskatblumen und 1 Nelke zu dem gehackten Fleische, giebt es alsdann löffelweise in die Fleischsuppe und läßt es noch 1/4 Stunde kochen.

5. Farcirte Klümpe.

Man bereitet von 2 Eiern, 1 Löffel voll Mehl, etwas Milch und Salz einen nicht zu dünnen Teig, backt dann 2 Pfannkuchen auf einer Seite gahr, schüttet dieselben auf eine flache Schüssel und läßt sie erkalten. Dann macht man eine Farce von 1/2 ℔ feingehacktem Rindfleisch, 6 Loth Nierenfett und 3 Loth eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot; ein ziemlich hartes Rührei, von 1 in Butter durchgeschwitzten Chalotte, 3 ganzen Eiern und dem Gelben von 3 Eiern zubereitet, giebt man nebst Pfeffer, Muskatblüthe, frischer gehackter Petersilie und Salz zu der Masse, arbeitet es gehörig durch und streicht alsdann diese Farce

so dick wie ein Messerrücken auf die ungebackene Seite des Pfannkuchens, rollt denselben bis zur Hälfte fest auf und schneidet ihn durch, darauf schneidet man diese Rolle in zweifingerbreite Stücke und verfährt mit dem übrigen Theile des Pfannkuchens ebenso. Alsdann legt man die so geformten Klümpe behutsam mittelst einer Schaumkelle in die kochende Suppe, läßt sie einige Minuten langsam darin kochen, legt sie in die Terrine und richtet die Suppe darüber an.

6. Hechtklöße.

Man nehme ein Stück von einem Hechte, hacke es, weiche Brot in Milch, rühre Butter zu Sahne und gebe sie dazu, wie auch ein oder einige Eier, Muskatblüthe und etwas Citronenschale, menge dieses Alles wohl durch, mache Klöße davon und koche sie in Fleischbrühe oder in Fischragout gahr.

7. Austernklöße.

Zu 25 Stück Austern, welche fein gehackt werden müssen, rechnet man 12 Loth Weißbrot, 4 Sardellen, 2 Eier, von 1 Citrone das Saure, von einer halben Citrone die abgeriebene Schale, ein nicht zu kleines Stück Butter und etwas Muskatblüthe.

8. Krebsklöße.

Das Fleisch von 30 Krebsen wird fein gehackt und, wenn man will, mit etwas gehacktem Fischfleisch vermischt. Dann reibt man Butter oder Krebsbutter zu Sahne, schlägt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern daran und das Weiße zu Schaum. Man vermischt Alles, fügt noch etwas geriebenes Weißbrot hinzu und formt daraus Klöße, die man auf einem Blech gelbbraun werden läßt und dann zur Krebssuppe giebt.

Digitized by Google

9. Kartoffelklöße.

Man kocht die Kartoffeln am Abend vor dem Gebrauch und zieht ihnen, wenn sie gahr sind, die Haut ab, am andern Tage reibt man von denselben so viel, daß das Geriebene 1/4 ℔ beträgt, dann rührt man ein Stück Butter von der Größe zweier doppelten Wallnüsse zu Sahne, giebt dazu 4 Eier, Salz, Muskatblumen oder abgeriebene Citronenschale, die geriebenen Kartoffeln, etwas Mehl und, wenn die Masse noch nicht dick genug sein sollte, einige gestoßene kleine Zwiebäcke; alles dieses wird wohl unter einander gemischt, darauf werden die Klöße mit einem in heiße Brühe getauchten Löffel abgestochen und in die kochende Suppe gelegt.

10. Mehlklöße.

Ein Stück Butter von der Größe eines Eies läßt man über dem Feuer zergehen, giebt dazu eine Tasse voll Milch und eine Tasse voll Mehl, rührt dies zusammen über dem Feuer bis es steif ist, nimmt es dann ab, läßt es kalt werden, thut 4 Eier, wie auch etwas Muskatblüthe und Salz daran, und macht Klöße daraus.

11. Coburger Klöße.

Man rührt 2 Eier, 1 Löffel voll Mehl und ein wenig Milch wie einen Eierkuchen an, dann giebt man in Butter gelbbraun geröstete Brotkrumen in den Teig, Salz, feingehackten Speck und etwas Zwiebeln; mit Brotkrumen wird der Teig steif gemacht, dann in kochendes Wasser, welches wie Fleischbrühe gesalzen ist, davon Klöße gelegt und 20 Minuten lang gekocht. Trocknes Obst, auch Johannisbeeren- oder Kirschbrühe, schmeckt am besten zu diesen Klößen, auch bei sauer gekochtem Rindfleisch schmecken sie sehr gut.

12. Butterklöße.

Man zerrührt 3 gehäufte Eßlöffel voll Butter mit 3 Eidottern, dem Weißen von 1 Ei und 3 Obertassen voll

Digitized by Google

Mehl, thut etwas Muskatblüthe und Salz daran, macht Klöße daraus und kocht sie in Fleischbrühe gahr.

13. Suppenklöß.

Man nimmt ¼ ℔ gehacktes Nierenfett, läßt es etwas sieden, giebt dazu 14 Loth geriebenes Weißbrot, 3 Eier, Muskatblüthe, Petersilie und Salz, bindet diesen Teig in ein Tuch, kocht ihn eine gute Stunde in Fleischbrühe, zerschneidet ihn und legt die Schnitte in die Suppe.

14. Brotklöße.

Man reibt ein gutes Stück Butter zu Sahne und schlägt 3 ganze Eier dazu; wenn man die Klöße gern locker ißt, so kann man das Weiße von einem Ei zurück lassen, rührt Alles dieses wohl mit einander durch, thut so viel feingeriebenes Weißbrot daran, bis es steif genug ist, auch Salz und Muskatblüthe, und macht Klöße davon.

15. Auf andere Art.

Mit 8 Obertassen voll geriebenem Weißbrot knetet man 4 gehäufte Eßlöffel voll Butter durch, giebt dazu 4 Eidotter, das Weiße von einem Ei, etwas Muskatblüthe und Salz, so wie eine Obertasse voll Milch. Zum Auswirken und Aufrollen der Klöße nimmt man eine halbe Obertasse voll Mehl.

16. Reißklöße.

Man reibt ein Stück Butter zu Sahne, giebt Eier und etwas gestoßenen kleinen Zwieback, Salz und Muskatblüthe dazu und zuletzt gekochten Reis (auf 4 Loth Reis, der in Fleischbrühe oder auch in Wasser gekocht wird, rechnet man 2 ganze Eier) und vertheilt nun diese Masse in Klöße.

Digitized by Google

17 Großer Reisklos.

½ ℔ Reis wird, nachdem derselbe rein gespült ist, mit kalter Fleischbrühe aufs Feuer gesetzt und in derselben gahr gekocht; kurz vorher, ehe man ihn anrichten will, rührt man 6 Eidotter dazu und füllt ihn dann in eine Schale, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat. Ehe man ihn zu Tische bringt, stürzt man ihn aus der Schale heraus auf einen Teller und giebt ihn bei der Fleischsuppe herum.

18. Eiergrützklöße.

Man kocht ¼ Quart Milch auf, schüttet alsdann 3 Lth. Eiergrütze in die kochende Milch, rührt dieses beständig zusammen, so daß eine steife Masse daraus wird, giebt dazu ein Stück Butter und läßt sie damit erkalten, rührt dann dieselbe mit etwas Salz, Muskatblüthe, etwas Brotkrumen, mit dem Weißen von einem Ei und mit 2 Eidottern durch, macht Klöße daraus und legt dieselben in die kochende Suppe.

19. Reismehlklöße.

Man läßt ½ Mengel Milch oder Fleischbrühe mit einem Stück Butter kochen, gießt ¼ ℔ vorher in ein wenig kaltes Wasser eingeweichtes Reismehl unter beständigem Umrühren zur kochenden Flüssigkeit, daß solche nicht anbrenne, und läßt sie nun recht dick ausquellen. Hierauf thut man die so ausgequollene Masse zum Abkühlen in eine Schüssel, schlägt, nachdem sie erkaltet, 3—4 ganze Eier hinein und thut so viel geriebenes Weißbrot hinzu als erforderlich ist, den Teig gehörig steif zu machen, wie auch Salz, Muskatblüthe und, wenn man will, etwas geriebene Citronenschale, und formt Klöße daraus.

20. Eierklöße.

Man giebt 8 Eier in ein zinnernes Gefäß, schlägt sie stark mit einander durch, verdünnt sie mit Fleischbrühe und

thut auch etwas Muskatblüthe dazu, alsdann setzt man das zinnerne Gefäß in einem Topf mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt das Wasser gelinde kochen. Wenn die Eier steif werden, nimmt man den Topf vom Feuer und das Gefäß aus demselben heraus und sticht nun mit einem silbernen, in heiße Brühe getauchten Löffel Klöße von den Eiern ab, die man in die schon angerichtete Suppe legt.

21. Klöße von übriggebliebenen Kalbs- und Hühnerbraten.

Man schwitzt einige Chalotten in Butter durch, giebt dann für 3 Grote (18 Loth) in Würfel geschnittenes Weißbrot und so viel Bouillon, daß letzteres davon bedeckt wird, dazu, rührt dieses auf mäßigem Feuer so lange bis ein steifer Teig daraus geworden und giebt dann eine ebenso große Masse des ganz fein gehackten Bratens nebst 4 bis 5 ganzen Eiern und etwas gehackte Petersilie hinzu und formt Klöße in Suppen oder zum Fricassee davon; sie dürfen jedoch nur ¼ Stunde kochen.

22. Kräuterklümpe.

Man läßt ¼ ℔ Butter und 3 Obertassen voll Bouillon aufkochen, giebt eine gute Hand voll gehackter Petersilie, Dragon, Schnittlauch dazu, dann noch etwas Muskatblüthe und 12 Loth Mehl, rührt die Masse so lange über dem Feuer, bis sie sich vom Topfe ablöst, läßt sie alsdann in einem irdenen Gefäße abkühlen, rührt nach und nach 5 bis 6 Eier dazu und sticht mit einem in Wasser getauchten Löffel Klümpe davon in die nicht zu stark kochende Suppe.

23. Parmesanklümpe.

Man rührt 2 Loth altes, von der Rinde befreites, in Würfel geschnittenes Weißbrot, 4 Loth Butter, etwas Muskatblüthe mit so viel heißer Bouillon, daß das Brot davon bedeckt ist, über gelindem Feuer, bis es sich vom Topfe

Digitized by Google

ablöſ't, läßt es alsdann abkühlen, rührt 5 Eidotter und das zu Schaum geſchlagene Weiße von 3 Eiern und zuletzt 3 Loth geriebenen Parmeſankäſe hinzu; darauf müſſen die Klümpe aber gleich mit einem feuchten Löffel in die langſam kochende Suppe geſetzt werden.

24. Pot d'Espagne.

Man giebt zu 8 tüchtig geklopften Eiern 10 Eßlöffel voll braune kräftige Bouillon, 4 Eßlöffel voll geriebenen Parmeſankäſe und etwas Muskatblüthe, ſchlägt dieſes tüchtig durcheinander und giebt es in eine Kumme, Steintopf oder Caſſerolle, ſtellt dieſe in einen andern Topf oder Caſſerolle mit kochendem Waſſer; es darf aber nicht zu viel Waſſer darin ſein, weil ſonſt leicht etwas in die Maſſe kochen würde, läßt es ſo lange darin kochen, bis die Maſſe ſteif geworden iſt, nimmt dann das Gefäß mit derſelben heraus nnd ſticht mit einer kleinen Ausſtechform oder einem Theelöffel Klümpe davon in die Suppenſchale und richtet die Suppe darüber an. Vorzüglich ſchön ſind dieſe Klümpe in braune Suppen.

25. Mehlſpeiſe.

Man rührt ¼ ℔ Butter zu Sahne (Salbe), giebt nach und nach 8 Eidotter, etwas gehackte Peterſilie, Muskatblüthe, eine gehackte Chalotte und etwas Salz hinzu, dann giebt man 6 Loth Mehl und zuletzt den ſteifen Schaum von 8 Eiern hinzu, thut die Maſſe in eine mit Zwieback ausgeſtreute Springform und läßt ſie in einem heißen Ofen hellgelb backen, ſchneidet alsdann beliebige Stücke davon und richtet die Suppe darüber an.

Digitized by Google

II. Bälle oder Klöße, welche zu Wein- und Milchsuppen gebraucht werden.

1. Aepfelklöße.

Man hackt die Aepfel, giebt dann so viel geriebenes Weißbrot wie Aepfel dazu, wie auch etwas Zucker, Zimmt, geriebene Citronenschale, Corinthen und das Gelbe von einigen Eiern; dann macht man aus dieser Masse Klöße, kehrt sie in geschlagenen Eiern um, bestreut sie mit gestoßenem kleinen Zwieback und backt sie in Butter; dann werden sie in einer Weinsuppe aufgekocht.

2. Mandelklöße.

Zu 6 Loth süßen und 2 Loth bittern Mandeln thut man Zucker, 2 Löffel voll geschmelzte Butter, 4 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und 5 Loth geriebenes Weißbrot; hiervon bildet man Klöße, die man in einer mit Butter bestrichenen Tortenpfanne gelbbraun backt und sie zu Suppen anwendet.

3. Reismehlklöße.

1/2 Mengel Milch wird aufgekocht. Mit 1 Mengel Milch wird 1/4 ℔ Reismehl angerührt und dieses in die Milch, sobald dieselbe kocht, geschüttet. Hat man frische Pfirsichblätter, so kann man einige derselben gleich vom Anfang an mit durchkochen lassen, sonst muß man etwas Rosen- oder Pfirsichwasser dazu geben, auch, wenn man will, etwas geriebene Citronenschale. Das Reismehl muß in der Milch so lange gekocht werden, bis es vollkommen gahr ist, welches wohl 1/4 Stunde dauern kann. Während der Zeit muß man es immerfort rühren, weil es sonst anbrennt. Ganz zuletzt werden 4 Loth Zucker dazu gegeben; darauf wird diese Masse in Obertassen, die man vorher mit kaltem Wasser

angefeuchtet hat, gefüllt. Kurz vor dem Anrichten werden die Tassen auf eine Schüssel umgestürzt. Die nun aus obiger Masse entstandenen kleinen Puddinge werden entweder zu ungekochter Milch gegessen oder zu gekochter, die man mit einigen Eidottern abgerührt hat. Sie werden mit gestoßenem Zucker und Caneel (Zimmt) aufgetragen.

4. Chokoladenklöße.

Diese werden ganz auf dieselbe Art wie die Reismehlklöße gemacht, nur daß man gleich mit dem Reismehl 6 Loth Chokolade und ein Stückchen Amidam (Stärke) aufkochen läßt.

5. Süße Brotklöße.

Man nimmt eine Obertasse voll frischer oder rein ausgewaschener Butter, rührt sie zu Rahm, thut 3 Eidotter und 4 bis 6 Tassen voll geriebenen Zwieback, je nachdem er quillt, dazu, etwas Muskatblüthe, Caneel, Zucker und ein wenig Salz. Man wirkt daraus Klöße, rund oder lang, und backt sie in frischer Butter. Diese Art Klöße kann man zu Milchsuppen, Weinsuppen, Obstsuppen u. s. w. brauchen und sie zugleich als Füllsel von Krebsnasen benutzen.

6. Eierklöße.

Man schlägt einige Eier mit einander durch, verdünnt dieselben mit Milch, giebt Zucker und Caneel dazu und gießt diese Masse in ein zinnernes Gefäß. Dieses Gefäß stellt man alsdann in einem Topf mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt das Wasser gelinde kochen. Wenn die Eier steif geworden sind, nimmt man den Topf vom Feuer und das Gefäß aus dem Wasser heraus und sticht nun mit einem silbernen, in heiße Milch getauchten Löffel Klöße von den Eiern ab, die man in die schon angerichtete Suppe legt.

7. Eigelbklümpe.

Man giebt zu 8 hartgekochten, durch ein Sieb gerührten Eidottern ein Stück geschmolzene Butter von der Größe zweier Wallnüsse, das Gelbe von 4 rohen Eiern, etwas Salz, Muskatblüthe und ganz wenig Mehl, taucht alsdann die Finger in Mehl und formt von der Masse kleine Klümpe, welche man in der Suppe, im Fricassee oder Ragout gahr kochen läßt.

8. Klöße von Eiweißschaum.

Man schlägt Eiweis zu einem steifen Schaum und sticht davon mit einem Löffel Klöße ab, die man auf die Suppe legt, wenn diese sich bereits in der Suppenschale befindet, und bestreut sie mit Zucker und Caneel (Zimmt).

III. Klöße, die gekocht und für sich mit Brühen gegessen werden.

---

1. Klütchen (Mehlklöße).

Man nimmt 1½ ℔ Mehl, ½ Quart Milch, 12 Loth Butter, ½ ℔ Corinthen und einige Löffel voll Gest, rührt dieses zu einem Teig an, den man eine Stunde aufgehen läßt und wovon man zur Zeit einen großen Löffel voll in kochendes Wasser giebt, in welchem diese Klöße eine halbe Stunde kochen müssen. Eine Milchbrühe oder geschmelzte Butter wird dazu gegessen.

2. Aufgezogene Milchklöße.

¼ Quart Milch wird in einer Pfanne siedend gemacht, so viel Mehl, als sie annimmt, möglichst geschwind hinzu

Digitized by Google

gerührt und so lange über dem Feuer verarbeitet, bis man kein Mehl mehr sieht. Der Teig wird in einen Topf gestrichen und in einen Kessel Wasser mit so viel Salz gesotten, daß, wenn Teig in Wasser kommt, es sogleich zu Boden sinkt. Nachdem der Knödel 10 Minuten gesotten hat, wird er herausgenommen und in Milch gelegt. Man rechnet auf ¼ Quart Milch noch einen Knödel solcher Größe, daß das Milch trinken auch beim letzten Knödel viel Zeichen braucht. Sind sie nie wenig aufgegangen, so heißt es an den Knödel liegen, in einem und liegen ab. Sie müssen im Ganzen ½ Stunde kochen.

3. Butterklöße.

Man löst ½ Quart Milch mit ½ Pfund Butter und etwas Salz auf, rührt dann 1 ½ Pfund gut gesiebtes Mehl mit einem Stück rauhe Klöße daran ab, daß sie in gelinder Wallen und Hitze 8 Stunden sieden. Man gibt Butterspeise oder braune Butter dazu.

4. Klöße von Quarkkäse.

Man nimmt 6 gute frische Butter in einer Schüssel weich, gibt nach und nach 6 Quarkkäse dazu, von welch einen weichen Käse (Quarkkäse), nebst ein wenig Salz, Zucker und Gewürznelken, die man vorher fein gestoßen, zusammen, und macht dann gerade wie 3—4 Semmel mit Milch. Ist dann der Semmelteig gut, so kann man ihn, wie die Semmel, einen braun in das kochende Wasser, worin ein Kochlöffel geworfen werden soll, ist er zu weich, so nimmt man mehr Mehl dazu. Wenn diese so weich sind, daß sie sinken, so werden gestoßene Semmeln in mit Butter gebräunt (geschmelzt), eher es mit dem Kochlöffel hin gegossen.

5. Klöße von Backmehlgrieß.

Unter beständigem Umrühren lasse man in ½ Quart kochende Milch 6 kalt Backmehlgrieß, nimmt sie halb vom Feuer, lasse sie noch ganz aufwallen, stelle sie

erkalten, mischt sie zu Butter, die man zu Sahne gerührt hat und thut Salz und 2 Eier hinzu, von denen man das Weiße zu Schaum geschlagen hat. Die Klöße, die man daraus formt, kann man in Wasser gahr kochen und mit einer Weinbrühe oder geschmelzter Butter essen, oder in einer Weinsuppe anrichten.

6. Birnklöße.

Einen Teller voll süßer und schmackhafter Birnen schält und schneidet man in ganz kleine Würfel, thut 8 Eier, eine Obertasse voll Milch, geriebenes Weißbrot und etwas Mehl daran und formt Klöße daraus; diese werden in Wasser gekocht, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit einer Obstbrühe gegessen.

Mit Borsdorfer Aepfeln, zu denen man 1 Loth Mandeln, etwas Citronenschale und Zucker giebt, kann man eben so verfahren.

7. Kirschklöße.

Man läßt 1 ℔ ausgesteinte Kirschen gelinde kochen, abkühlen und vermischt sie mit 3 Eiern, gestoßenen Nelken, Zucker, geriebener Citronenschale und Weißbrot. Man koche dann einen Kloß in Wasser; zergeht er nicht, so ist er gut, sonst muß man noch ein Ei und Weißbrot hinzufügen. Eine Schaumbrühe schmeckt gut dabei.

8. Spatzen- oder Kartoffelklöße.

Man kocht für 4 Personen 1½ Quart Milch und rührt so viel gekochte und geriebene Kartoffeln darunter, bis ein dünner Brei entsteht; diesen vermischt man mit 6 Eidottern, ¼ ℔ geschmelzter Butter und zuletzt, nachdem der Teig gehörig gesalzen ist, mit 4 geriebenen Broten zu 1 Groten das Stück (28—30 Loth) und so vielem feinen Mehl, daß man die Spatzen bequem mit einem Löffel abstechen kann. Dann läßt man sie in Fleischbrühe oder kochendem Wasser aufkochen und gießt braune Butter darüber.

9. Leberklöße.

Man nimmt die Leber von einem frischgeschlachteten Kalbe, zieht die Haut ab und schneidet die Sehnen heraus, dann wird sie gehackt und durch einen Durchschlag gerührt. Man rührt nun 10 Loth Butter zu Schaum, giebt das Gelbe von 10 Eiern, ein Paar fein geriebene Chalotten, etwas Nelken, Pfeffer, Muskatblüthe, für 3 Grote (18 Loth) fein geriebenes Weißbrot, das zu Schaum geschlagene Eiweiß von 6 Eiern, etwas Salz und die durchgerührte Leber dazu, arbeitet die Masse gehörig durch und formt alsdann große Klümpe daraus, welche man in Wasser gahr kochen läßt; dann bestreut man sie mit in Butter gerösteten Weißbrotkrumen. Es wird braune Butter oder Braten-Jüs dazu gegeben.

IV. Gebratene Klöße oder Fricandellen.

1. Kalbfleischfricandellen.

Hierzu nimmt man Ballfleisch (über die Zubereitung desselben sehe man A Nr. 18), befeuchtet die Hände mit kaltem Wasser, damit sich das Ballfleisch nicht ansetze und wallt es zu länglichen oder runden Klößen auf. Dann läßt man Butter gelbbraun werden, legt die Fricandellen hinein und backt sie auf mäßigem Feuer bis sie gahr sind, etwa eine halbe Stunde.

2. Fricandellen von Kalbsbraten.

Man hackt das Fleisch nebst dem Fett, welches sich daran befindet, ganz fein; sollte das Fleisch nicht fett genug sein, so muß man ein Stückchen Speck dazu nehmen. Hierauf taucht man Weißbrot (man rechnet auf 1 ℔ Fleisch für

Digitized by Google

2 Gr. (12 Lth. Weißbrot) in Waſſer, drückt es feſt wieder aus und giebt es nebſt einigen fein gehackten, in Butter durchgeſchwitzten Chalotten, etwas Pfeffer, Salz, Muskatblüthe und 3 ganzen Eiern zu dem gehackten Braten, rührt Alles gut durch und formt kleine Fricandellen, welche man in Ei und Zwieback umkehrt, davon und läßt ſie auf beiden Seiten in brauner Butter gahr braten.

3. Rindfleiſchfricandellen.

Man rechnet auf 1 ℔ mageres Rindfleiſch 12 Loth Nierenfett, hackt dieſes zuſammen recht fein, ſchwitzt dann in 4 Loth Butter einige fein gehackte Chalotten, ſchlägt 4 Eier hinzu und macht ein hartes Rührei davon, giebt dieſes nebſt 12 Loth eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Loosbrot, Pfeffer, Salz und etwas Muskatnuß zu dem gehackten Rindfleiſch, thut noch von 4 Eiern das Gelbe und von 2 Eiern den Schnee (Schaum) hinzu, arbeitet Alles tüchtig durch und formt 2 große Fricandellen davon, wendet ſie in Eiweiß und geſtoßenem Zwieback um und backt ſie auf beiden Seiten in Butter braun.

4. Fricandellen von rohem Schinken.

Man rechnet auf 1 ℔ gehackten rohen Schinken ¼ ℔ geriebene, Tags vorher abgekochte Kartoffeln, für 1 Groten (6 Loth) geriebenes Weißbrot, 2 Chalotten, 4 ganze Eier und von 2 Eiern das Gelbe, etwas geſtoßenen Pfeffer und Muskatnuß; dieſes wird tüchtig mit einander durchgerührt und Fricandellen daraus geformt, welche man auf beiden Seiten in Butter gelbbraun backt.

5. Fricandellen von Wildbraten.

Dieſe werden auf dieſelbe Weiſe bereitet, wie in Nr. 4 beſchrieben iſt.

6. Kabliaksfricandellen.

Man reibigt eine Kabliakstaude von alter Haut und Dreck ist darauf sein, wann sie nun ein Grad Butter in einen Topf mit Wasser, salzigt sie ein wenig ein, macht hernach ein dünnes Mehrl mit gleich viel gar Butter mit etwas gesiebener Semmelmehrl, Muskatnuß, Salz, auch in Salz brunen von Rindfleisch, bei der Musk beilängsich fein weiß, schlemm heraus und auf derselben klingelte Petersilie, die man in brauner Butter gabe hat.

7. Fricandellen von Mest und Kartoffeln.

Man hackt ½ a Mas Gesottenes Rindfleisch, das man ½ a Gebrate auch gebrate Kartoffeln, 4 Loth Zwiebeln, einen Knoblauchzehen, 2 oder 3 Eyerdotter und etwas Salz, macht aus dieser Masse Fricandellen, die man in geschlossen Zuckerbak anfangt und in Butter sinnt gabe macht.

8. Fricandellen von Granat (Garnälen).

Man nimmt gekochte Granat, gabe von Schale und Kopf, hackt sie klein, macht sie mit Eyerdotter, Semmelmehrl, wie obenangeführt, und Salz, dann Butterschmalz, gerieben Citronenschale und gerebenen Muskat. Die Vermischung der Materialien kann man auch hinter einander thun, die man zu Gabne nehmt muß. Man diesen Masse macht man einen kleinen Klos, den man in Semmelmehrl wendet, welche in Butter gabe gebachen werden.

9. Auferstfricandellen.

Die Masse ist ganz dieselbe, welche zu Kabliakfricandellen gehört.

10. Hechtfricandellen.

Der rohe Hecht wird gekocht und vermischt mit denselben, doch nicht ganz so vielen Mischsorten wie Mais, Petersilie,

Salz, Muskatblüthe, geschmelzter Butter und Rührei von einigen Eiern; daraus werden Fricandellen gemacht und in Butter gebraten.

11. Schellfischfricandellen.

Man nimmt zu 1 ℔ gekochtem und gehacktem Schellfisch 6 Loth geriebenes Weißbrot, 6 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, 6 Loth geschmelzte Butter, einige Chalotten und Sardellen, wallt dies alsdann mit gestoßenem Zwieback zu Fricandellen auf und backt dieselben in Butter gahr.

12. Eierfricandellen.

Man macht von 6 Eiern und 6 Löffeln voll Milch Rührei, giebt dazu 12 Loth (für 2 Grote) Weißbrot in Milch geweicht, etwas Butter, Salz, Muskatblüthe und noch ein rohes Ei. Hiervon werden Fricandellen gemacht und in Butter gebraten.

13. Kartoffelfricandellen.

Man legt am Abend vor dem Bereiten der Fricandellen einige 30 Stück große, ungeschälte Kartoffeln in kaltes Wasser; am andern Morgen wäscht man sie rein ab und setzt sie mit kaltem weichem Wasser aufs Feuer, läßt sie gahr kochen, gießt das Wasser weg und zieht den Kartoffeln die Haut ab; darauf reibt man sie auf der Reibe fein, und zwar so viel, daß deren Gewicht 1 ℔ beträgt. Hiezu schüttet man 1/4 ℔ geschmelzte Butter, 11 Loth altes geriebenes Weißbrot oder Zwieback, 5 Eier, Muskatblüthe, Zwiebeln, oder besser einige Chalotten und Salz, rührt dies mit einander durch, formt aus dieser Masse Fricandellen, nachdem man vorher die Hände mit etwas Mehl bestreut hat. Dann legt man in eine Pfannkuchenpfanne Butter, legt die Fricandellen darauf und läßt sie gahr braten, wozu etwa 3/4 Stunden gehören. Sie müssen oben auf gehörig braun sein, wenn man sie anrichtet.

Digitized by Google

D. Von Fischen.

Allgemeine Bemerkungen über das Kochen der Fische.

Es mag hier ein für allemal bemerkt werden, daß jeder Fisch, der gekocht wird, wenn man ihn erst in den Kochtopf giebt, auf den Boden desselben sinkt und nur erst dann wieder auf die Oberfläche des Wassers kommt (oben schwimmt), wenn er gahr ist: dieses Obenschwimmen ist also ein Kennzeichen des Gahrseins. Bei einem völlig gahr gekochten Fisch gehen ferner auch die Floßfedern leicht von dem Fleische los; dies ist nun ein zweites Kennzeichen, daß der Fisch gahr ist.

I. Flußfische.

1. Hecht auf Blau zu kochen.

Man nimmt das Eingeweide aus dem Hecht, schuppt ihn jedoch nicht, schneidet ihn darauf in der Mitte der Länge nach durch und gießt einige Löffel voll Weinessig über die Schuppen. Alsdann setzt man einen Fischkessel mit Wasser aufs Feuer und wenn dasselbe brausend kocht, giebt man den Fisch hinein, salzet und schäumt ihn. Dann läßt man ihn 1/4 bis 1/2 Stunde, je nachdem er groß ist, kochen. Man thut wohl, den Fisch, nachdem derselbe gahr und vom Feuer abgenommen ist, noch einige Minuten in dem Wasser, worin man ihn gekocht hat, stehen zu lassen, weil er erst, wenn er nicht mehr kocht, das Salz anzieht. Sehr große Hechte werden am besten mit kaltem Wasser aufgesetzt und gesalzen, nachdem sie gahr sind. Man giebt gerührte Petersilienbutter und Senf, oder geschmelzte Butter, Meerrettig, Zucker und Essig dabei her. (Man sehe die Zubereitung des Letztern unter Saucen nach.)

Digitized by Google

2. Hecht zu stoven (dämpfen).

Nachdem man denselben geschuppt und ausgenommen hat, spaltet man ihn der Länge nach, wäscht und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab, schneidet ihn in handbreite Stücke und legt dieselben neben einander auf eine flache Schüssel, welche man mit kleinen Stücken Butter belegt hat; dann hackt man einige Sardellen mit etwas Petersilie und ein Paar Chalotten recht fein, rührt diese mit einigen Löffeln voll Bouillon durch ein Sieb, giebt etwas Citronensaft, Pfeffer und Salz dazu, gießt diese Sauce über den Hecht, setzt ihn mit der Schüssel in eine Tortenpfanne oder in einen nicht zu heißen Ofen und läßt ihn unter beständigem Begießen auf gelindem Feuer ½ Stunde braten. Sollte die Sauce zu dünn sein, giebt man etwas weißgebranntes Mehl hinzu.

3. Auf andere Art.

Der Hecht wird geschuppt, in Stücke geschnitten und in einen Topf gelegt, den man vorher stark mit Zwiebeln gerieben und in den man Butter, Wasser, Wein, Muskatblüthe, Salz und einige Citronenscheiben gegeben hat. Zuletzt werden die Hechtstücke mit gestoßenem kleinen Zwieback bestreut und nun noch so lange gekocht, bis sie gahr sind, etwa eine halbe Stunde.

4. Hecht mit Brühe.

Nachdem man den Hecht ausgeweidet hat, schneidet man ihn in der Mitte der Länge nach durch und kocht ihn in Wasser, jedoch nicht ganz gahr; zieht ihn dann aus dem Wasser, macht die Schuppen davon und legt ihn wieder in einen Topf. Darauf giebt man Wein, gehackte Capern und Sardellen, gehackte Pilze, Morcheln und Trüffeln dazu und läßt dies Alles gelinde kochen, damit der Hecht nicht auseinander falle. Zuletzt rührt man ein Stück Butter und etwas Parmesankäse daran.

5. Hechte in eigener Brühe zu kochen.

Die Hechte werden geschuppt, ausgenommen und in Stücke oder Scheiben geschnitten, dann in kaltem Wasser abgewaschen und in einen Topf gelegt. Darauf wird ein Glas Weißwein darauf gegossen, einige Zwiebeln, Lorbeerblätter, etwas Salz, Muskatblüthe, einige fein gehackte Sardellen und ein Stück Butter dazu in den Topf gegeben; dieser wird zugedeckt und nun dieses mit einander eine halbe Stunde gekocht. Wenn angerichtet wird, werden die Zwiebeln und Lorbeerblätter heraus genommen, der Fisch auf die Schüssel gelegt und die Brühe darüber gegossen.

6. Hecht auf polnische Art.

Der Hecht wird geschuppt, ausgeweidet, gekrümmt und der Schwanz zwischen das Maul geklemmt, dann setzt man ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt ihn und giebt etwas gehackte Petersilie, in Scheiben geschnittene Sellerie- und Petersilienwurzeln, etwas Salz und Butter dazu, dies muß ½ Stunde mit einander kochen, dann wird der Hecht mit der darunter befindlichen Brühe aufgetragen.

7. Hecht mit Märk'schen oder Teltauer Rüben.

Der Hecht wird geschuppt, ausgenommen und in Stücke geschnitten, dann setzt man ihn mit kochendem Wasser aufs Feuer, salzt, schäumt ihn und kocht ihn gahr. Vorher hat man in einem andern Topfe Märk'sche oder Teltauer Rüben in Wasser schon ebenfalls gahr gekocht. Nun nimmt man den Hecht und die Rüben aus dem Wasser, giebt beides in einen Topf und stovt (schmelzt) es darauf mit Fleischbrühe, Butter, gestoßenem Zwieback und Muskatblüthe.

8. Hecht zu braten.

Man nimmt dazu kleine Hechte, schuppt dieselben und nimmt sie aus, durchschneidet sie dann vom Kopfe bis an

Digitized by Google

den Schwanz, jedoch so, daß beide Hälften ganz bleiben, krümmt diese darauf und klemmt den Schwanz zwischen das Maul, bestreut sie nun mit Mehl und Salz und bratet sie in einer Tortenpfanne in Butter gahr.

9. Hecht-Filées.

Nachdem man den Hecht ausgenommen, spaltet man ihn, nimmt das Rückgrat und so viel wie möglich die Gräten heraus, schneidet die Haut davon, schneidet ihn in dreifingerlange Stücke und spickt diese mit feinem Speck, dann läßt man Butter gelbbraun werden, legt die Filées in dieselbe (die gespickte Seite nach oben), begießt sie mit geschmolzener Butter, streut gestoßene Zwiebäcke mit etwas Muskatblüthe, Salz und Petersilie vermischt darüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, giebt unter den Topf nur sehr wenig Feuer und läßt sie in 10 bis 15 Minuten gahr braten.

Man kann auch die Filées ganz lassen, sie in eine lange Pfanne legen, einige Scheiben Speck oder Schinken darauf legen und etwas Salz und zerschnittene Zwiebeln daran geben; dann gießt man etwas Bouillon oder Wasser dazu und läßt sie in einem ziemlich heißen Ofen unter beständigem Begießen gahr braten.

Man giebt Capern, Sardellen oder Kräuter-Sauce dabei her.

10. Hecht auf dem Rost zu braten.

Hierzu nimmt man den Schwanz von einem großen Hechte, schuppt ihn, reibt ihn mit Salz ein und läßt ihn einige Stunden in Salz liegen, hängt ihn in die Luft und läßt ihn einige Stunden dort trocknen. Man bratet ihn auf dem Roste eine gute halbe Stunde und giebt eine Capernbrühe dabei her.

11. Auf andere Art.

Man nimmt wenigstens 1 ℔ schwere Hechte und nachdem man dieselben geschuppt, ausgenommen und gewaschen

hat, spaltet man sie der Länge nach, schneidet den Kopf ab und das Rückgrat heraus, bestreut alsdann den Hecht mit Salz, begießt ihn mit einem Löffel voll Dragonessig und läßt ihn so ½ Stunde liegen; darauf trocknet man ihn mit einem reinem Tuche ab, kehrt ihn in Butter, worin sich etwas fein gehackte Petersilie und eine Chalotte befinden, um und bratet ihn auf dem Rost, indem man ihn während des Bratens noch einige Male mit Butter bestreicht. Es wird eine braune Trüffelsauce dazu gegeben.

12. Gefüllter Hecht.

Man kocht einen Hecht von mittlerer Größe in Wasser und Salz ab, nachdem man ihn vorher ausgenommen hat, macht die Schuppen davon, nimmt die Gräten heraus und schneidet den Kopf und Schwanz ab, so daß beide ganz bleiben, hackt alsdann das übrige Hechtfleisch fein und vermengt es mit geriebenem Weißbrot, einigen rohen Eiern, mit etwas gerührter Butter, Salz, Muskatblüthe, gehackten Sardellen, fein gehackten Chalotten und Rührei von einigen Eiern. Aus dieser Mischung macht man eine Gestalt, die einem Hechtrumpfe ähnlich sieht, setzt dann an diese den vorher abgeschnittenen Schwanz und Kopf wieder an, bestreut nun das Ganze mit gestoßenem kleinen Zwieback und bratet es in einer Tortenpfanne gahr. Man kann eine Sardellenbrühe dabei hergeben.

Anmerk. Man kann auch, wenn man will, dem Hechte die Haut noch abziehen, zu dem angegebenen Füllsel etwas Ballfleisch (man sehe A Nr. 18) mischen und dann dasselbe in die Haut hinein füllen. Von dem übrig bleibenden Füllsel kann man Klöße machen und diese bei dem Anrichten in die Brühe legen.

13. Gefüllter Hecht auf andere Art.

Nachdem man einen Hecht von ziemlicher Größe recht sauber geschuppt und gewaschen hat, schneidet man ihn im Rücken vom Kopfe bis zum Schwanze auf, nimmt das Rückgrat und die Eingeweide sorgfältig heraus, Schwanz und Kopf müssen aber am Fische bleiben; dann trocknet man ihn mit einem Tuche, aber sehr vorsichtig, damit die

Digitized by Google

hatt mit weiter wenden. Man schneidet man, schneidet man die Haut in beiderlei Art, hat sich Fleisch verwundet, hat Knochen und einzelne Gliedchen und einen kleinen Theil Haut hat, dieses, was man schneidet, ist Fleisch, und ist nicht eine in seine Gliedchen zerschnittene Leber, so wie Fleisch, Gliedchen über Gliedchen machen und Knochen, wenn man sich 6 Zoll zerschneidet Fleisch, sind gebrochen Knochen und einen Muskelstrang, dass und 3 ganzen Leber zu zwei gebrochen Fleisch gibt. Nachdem man Blut und Knochen gesehen hat, und man die Haut in den Fleisch und Muskel verletzen und in kleinen Fleisch zu und Knochen, und Blut und Knochen, und Gliedchen und Gliedchen schneidet, gibt. Man bringt man eine Zusammenhang und einzelne Leber von Knochen, gibt einige ganze Muskel, 3 Fleisch gebrochene Knochen und ein Verbrechen hinzu, bekommt alsdann der Fleisch und gebrochene Leber, Fleisch, Knochen und Gliedchen, gibt einen Muskel Knochen in die Fleisch, bei einer Leber, in der Leber, in welcher Leber Gliedchen, Knochen und Fleisch

oder auf gelindem Feuer mit einem Kohlendeckel darüber gahr braten, während dessen man ihn oft mit geschmolzener Butter begießt. Beim Anrichten steckt man ihm eine Citrone ins Maul. Es wird Austern-, Capern- oder Kräuterbrühe dazu gegeben.

15. Auf andere Art.

Der Hecht wird, nachdem er rein abgewaschen ist, 2 bis 3 Stunden vorher, ehe er gebraten werden soll, gesalzen; dann macht man mit einem Messer der Breite des Fisches nach Einschnitte in denselben, die etwa einen Finger breit auseinander und nicht zu tief sein müssen, und spickt ihn darauf mit Citronenschale und Speck, oder auch mit Speck allein; darauf wird der Schwanz zwischen das Maul geklemmt, der Hecht nun mit gestoßenem kleinen Zwieback bestreut und in eine Tortenpfanne gelegt, die man vorher allenthalben mit Butter ziemlich dick bestrichen und in die man kleine Stückchen Holz gelegt hat, die verhüten sollen, daß der Hecht sich nicht an die Pfaune ansetze. Dann giebt man 2 Chalotten, die man vorher etwas eingeschnitten hat, und von einer Citrone die Schale, die man mit etwas Thymian und 2 Lorbeerblättern zusammen bindet, in die Pfanne und gießt eine halbe Flasche, wenn der Hecht aber sehr groß ist, eine ganze Flasche weißen Franzwein darauf. So wird der Hecht unter einem Tortendeckel mit vielem Feuer 1 bis 1½ Stunde gebraten und oft mit der unter demselben befindlichen Brühe begossen. Es wird eine Sardellenbrühe dazu gegessen, zu der man, wenn sie beinahe fertig ist, die Brühe, in der der Hecht gebraten worden ist, gießen kann; jedoch muß man sich vorsehen, daß weder die Chalotten, noch der Thymian, weder die Citronenschalen, noch die Lorbeerblätter mit hinein kommen.

16. Hechtssauerkraut.

Das Sauerkraut wird, wie gewöhnlich, mit Wasser angesetzt, gahr gekocht und gestovt (geschmelzt). Der Hecht wird geputzt und in einem Topf mit frischer Butter, ein Paar Chalotten und klein geschnittenen Sardellen und Salz,

Digitized by Google

gahr gekocht bis er weich ist, dann aus der Brühe heraus genommen, ausgegrätet und in kleine Stücke zertheilt. Die Brühe wird durchseihet und 1/4 Quart Rahm dazu gethan. Nun bestreicht man eine Springform mit Butter, bestreut sie mit Mehl und legt in dieselbe schichtweise Hecht, Sauerkraut und Brühe, dann wieder Hecht ꝛc., zuletzt gestoßenen kleinen Zwieback und Butter, und obenauf einen Deckel mit Kohlen. So wird es wohl durchgekocht und beim Anrichten auf eine Schüssel umgestürzt.

17. Karpfen blau zu kochen.

Man wäscht die Karpfen ab (schuppt sie aber nicht) und nimmt sie vorsichtig aus, damit die Galle nicht zerreiße; die Leber und Milch muß man auf eine andere Schüssel legen. Dann schneidet man sie in der Mitte der Länge nach durch und theilt sie in 4 bis 5 oder weniger Stücke, bestreut sie mit Salz, gießt scharfen Weineſſig darauf und läßt sie 2 Stunden damit stehen. Dann legt man sie in brausend kochendes Wasser, thut einige Hände voll Salz hinzu und läßt sie kochen bis sie gahr sind (etwa eine gute Viertelstunde). Man giebt geriebenen Meerrettig, mit Zucker und Essig durchmengt, dabei her; auch Weineſſig und geschmelzte Butter für die, welche keinen Meerrettig und Essig essen, oder die rothe Weinbrühe (s. L. Saucen).

18. Karpfen auf braun oder schwarz.

Zu einem Gericht Karpfen für 12 Personen muß man von 1 1/2 ℔ magerem Ochsenfleisch 1 Quart braune Brühe kochen. (Wie dabei verfahren wird, darüber sehe man unter den Vorbereitungsregeln die Vorschrift nach: „Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout.“) 1/2 Stunde vor dem Anrichten muß man die Karpfen, nachdem sie geschuppt und ausgeweidet sind, aufs Feuer setzen, mit einigen gehackten Chalotten, etwas Citronenschale, Thymian und Petersilie, mit schwarzem Pfeffer, Nelkenpfeffer und 1/2 Quart rothen Wein. Sobald dies Alles mit einander kocht, thut man die Karpfen hinein (man rechnet auf eine Person 1/2 ℔)

und läßt sie gahr kochen, wozu ungefähr ½ Stunde erfordert wird. Wenn sie beinahe gahr sind, giebt man braun gebranntes Mehl, einige Sardellen u. Citronenscheiben daran.

19. Auf andere Art.

Die Karpfen muß man, wenn sie geschuppt, ausgenommen und der Länge nach durchgespalten sind, in Stücke schneiden, mit wenig kochendem Wasser zu Feuer setzen und gehörig salzen, auch einige Chalotten, ziemlich viel Morcheln und fein gestoßene Nelken daran thun. Wenn sie damit ¼ Stunde gekocht haben, giebt man braun gebranntes Mehl, einige gehackte Sardellen, ein Glas rothen Wein und eine Tasse voll Johannisbeerensaft dazu und läßt sie damit vollends gahr kochen. (In Allem wird dazu ½ St. erfordert.)

20. Gefüllte Karpfen.

Nachdem die Karpfen geschuppt worden sind, wird von der einen Seite das Fleisch zwischen Kopf und Schwanz weggelöset, doch so, daß die Rückgräte, wie auch Kopf und Schwanz, unbeschädigt bleiben; dann wird das abgelöste rohe Fleisch mit sehr wenigem Wasser, Salz und Citronenschale aufs Feuer gesetzt und ganz kurz eingekocht; wenn es gahr ist, wird es aus dem Topfe herausgenommen und ganz klein gehackt, nachdem man alle Gräten herausgesucht hat. Zu dem gehackten Fleische thut man etwas Weißbrot, Butter, Muskatblüthe und einige ganze Eier; dies wird dann, nachdem es wohl unter einander gemischt ist, in die Lücken, aus denen das Fleisch genommen ist, eingefügt, festgestrichen und vermittelst eines Messers die vorige Form so viel wie möglich wieder hergestellt. Darauf begießt man den ganzen Fisch überall mit geschmelzter Butter, giebt in eine Tortenpfanne Butter, etwas Wasser und etwas Speck, legt den Fisch auf den Speck, jedoch so, daß die nicht gefüllte Seite unten zu liegen kommt und läßt ihn eine halbe Stunde braten.

21. Auf andere Art.

Man zieht den Karpfen vom Kopfe die Haut ab und löset auch das Fleisch vom Kopfe bis auf den Schwanz ab, doch so, daß die Gräte ganz bleibt und also Kopf und Schwanz an derselben hängt, alsdann hackt man das Fleisch klein. Nach der Größe des Fisches nimmt man 1 bis 2 Milchbrote dazu, etwas Mark, Speck, Zwiebeln, 2 Chalotten, Muskatnuß und Pfeffer, eine halbe Citrone mit Schale und Saft, etliche Sardellen und 3 Eier. Dies Alles wird wohl miteinander zum Füllsel gehackt, alsdann füllt man den Fisch auf der einen Seite mit dem Füllsel und legt ihn dann auf dieses in die Pfanne. Mit dem übrigen Füllsel wird die andere Seite des Fisches gebildet, mit Zwieback bestreut, hin und wieder ein Stück Butter darauf gelegt, unten und oben Feuer gemacht und gahr gebraten. Es gehört eine Sardellenbrühe dazu.

22. Karpfen mit Biersauce.

Nachdem der Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, spaltet man denselben und schneidet ihn in nicht zu kleine Stücke, dann legt man ihn nebst der Leber und Milch in eine flache Casserolle (Brattopf), gießt halb Weißwein und halb Bier soviel, daß der Karpfen eben davon bedeckt ist, darüber, wirft noch einige Chalotten, etwas Pfeffer und Nelken hinein und läßt den Fisch schnell gahr kochen. Dann schwitzt man in Butter einen hölzernen Löffel voll Mehl, 3 feingehackte Sardellen und etwas Capern eben durch, richtet den Karpfen an und giebt die Sauce durch ein Sieb, dann thut man das Mehl vorsichtig zu derselben und läßt es unter beständigem Rühren aufkochen, gießt etwas von dieser Sauce über den Hecht und thut das übrige in eine Sauciere.

23. Karpfen auf dem Rost zu braten.

(Auf andere Art.)

Nachdem man nicht zu-kleine Karpfen geschuppt, ausgenommen und gewaschen hat, spaltet man sie der Länge

Digitized by Google

nach und legt sie einige Stunden in eine Sauce, welche man folgendermaßen bereitet hat: Man nimmt einige fein gehackte Chalotten, etwas Wein und eben so viel Provence-Oel, den Saft einer Citrone, etwas Salz, gehackte Peterssilie und Dragon, rührt dieses tüchtig durch einander und läßt es unter beständigem Rühren auf dem Feuer lauwarm werden, gießt dann diese Brühe über die Karpfen, welche man oft darin umwendet, damit die Sauce recht einziehe. Dann läßt man sie auf dem Roste unter öfterem Umkehren und Bestreichen mit der Sauce gahr braten. Das Eingeweide der Karpfen kocht man in stark gesalzenem Wasser gahr, schwitzt eine Chalotte in frischer Butter durch, giebt etwas Mehl, ein bischen Bouillon, Citronensaft, Muskatblüthe und Salz, sowie das gekochte Eingeweide daran, läßt dieses noch einmal mit dieser Sauce tüchtig durchkochen und richtet sie über den gebratenen Karpfen an.

24. Karpfen mit Drangesauce.

Die Schale von einer bitteren Orange, dünn abgeschält und in kleine Stücke geschnitten, wird mit kochendem Wasser einige Male abgebrüht, dann gießt man Rothwein darauf und läßt sie kurz damit einkochen. Nun schwitzt man Mehl in Butter, fügt die eingekochte Orangeschale, wie auch etwas von dem Safte derselben und ein wenig Rothwein hinzu. Während dem hat man den gereinigten und in Stücke geschnittenen Karpfen mit halb Rothwein und halb Bier, einigen Nelken, etwas Zucker, einem kleinen Stücke Butter und etwas Salz zu Feuer gestellt und kurz einkochen lassen. Wenn der Karpfen gahr ist, nimmt man ihn heraus, thut die Orangenschale nebst der Sauce dazu und läßt dieses zusammen aufkochen, giebt Zucker und Salz hinzu und richtet diese Sauce über dem Karpfen an.

25. Rouladen von Karpfen.

Nachdem ein nicht zu kleiner Karpfen gehörig gereinigt ist, spaltet man ihn der Länge nach, lös't die Gräten heraus und die Haut davon. Dann schneidet man von dem

dicken Fleische so viel heraus, als man zur Farce nöthig hat, nimmt auch alles Fleisch vom Kopfe und von den Gräten dazu, hackt dieses mit etwas frischem Speck und von den Gräten befreiten Sardellen ganz fein, schwitzt dann eine Chalotte in nicht zu wenig Butter durch, giebt das gehackte Fleisch nebst etwas gehackter Petersilie, Salz und Muskatblüthe, 2 Eiern und etwas geriebenem Weißbrot dazu, rührt Alles gut durcheinander, bestreicht die eine Seite des Karpfens mit Eigelb und streicht einen Finger dick von der Farce darauf, wickelt ihn dann auf, bindet einen Zwirnfaden darum und legt ihn in eine Kasserolle, deren Boden man mit etwas Speck, Schinken, Zwiebeln und feingeschnittener Petersilienwurzel, etwas schwarzen Pfeffer und Citronenscheiben belegt hat, gießt etwas Bouillon darauf, belegt den Karpfen wieder mit einigen Speckscheiben, giebt unten und oben ein gelindes Feuer und läßt ihn in einer halben Stunde langsam gahr braisen. Man giebt Sardellen- oder Austernsauce dazu, benutzt den Satz der Braise mit zu derselben, füllt aber erst alles Fett ab.

26. Karpfen auf dem Rost zu braten.

Die Karpfen müssen, nachdem man sie geschuppt und ausgenommen hat, mit einem reinen Tuche abgetrocknet werden; alsdann legt man sie auf einen Rost unter einen Tortendeckel mit wenigem Feuer (jedoch muß auf dem letztern mehr Feuer sein als unter dem Rost) und läßt sie eine halbe Stunde braten. Man giebt eine Capern- oder eine Sardellenbrühe mit gehackten Capern dazu her. (Man sehe hierüber L. Brühen oder Saucen.)

27. Karauschen zu stoven (dämpfen).

Man setzt die Karauschen mit wenigem Wasser, Salz und etwas Butter auf ein helles Kohlenfeuer, deckt einen Deckel mit Feuer auf den Topf, worin sie sich befinden und läßt sie so gahr kochen. Kurz vor dem Anrichten giebt man etwas gestoßenen kleinen Zwieback, Muskatblüthe und etwas Citronensaft daran.

Digitized

28. Auf andere Art.

Die Karauschen werden geschuppt, ausgenommen, abgewaschen und in einen Topf gelegt; wenn sie zu groß sind, werden sie in der Mitte durchgeschnitten; dann wird halb rother Wein und halb Wasser, von beiden so viel, daß die Fische damit bedeckt sind, dazu gegeben; ferner Salz, Lorbeerblätter, Muskatblüthe, Nelken, einige ganze Zwiebeln, von einer halben süßen Pommeranze die Schale, den Saft von einer kleinen Citrone, etwas geschmelzte und mit ein wenig Mehl vermischte Butter, ein Paar Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäse und einen Eßlöffel voll Senf. Mit diesem Allen müssen die Karauschen eine halbe Stunde kochen, dann giebt man ein wenig Zucker und, wenn die Brühe noch nicht säuerlich genug sein sollte, auch noch etwas Citronensaft daran.

29. Karauschen zu braten.

Nachdem man die Karauschen geschuppt und ausgenommen hat, werden sie am Rücken eingekerbt, mit Salz und gestoßenem kleinen Zwieback bestreut, mit kalter Butter aufs Feuer gesetzt, zugedeckt, weil sie sonst leicht eine harte Kruste bekommen, und eine halbe Stunde gebraten.

30. Gebratene Karauschen mit Brühe.

Die Karauschen werden in Mehl umgekehrt und in einer Pfanne gebraten. Die Brühe wird gemacht von braun gebranntem Mehl, zu welchem man etwas Wasser gießt und zu dem man Morcheln, Oliven, Pilze und Citronen giebt.

31. Schleie zu kochen.

Man schabt in siedendem Wasser alle Schuppen und sonstige Unreinigkeiten von den Schleien ab, nimmt sie aus und schneidet sie in 3 bis 4 Stücke; dann setzt man sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer, läßt sie gahr kochen und giebt eine Citronenbrühe oder eine saure Brühe von Wasser, Mehl, Essig und Butter dabei her.

Digitized by Google

32. Schleie auf braun oder schwarz.

Man verfährt hierbei ganz so, wie in der Anweisung: „Karpfen auf braun oder schwarz“ angegeben ist.

33. Frischen Lachs zu kochen.

Der Lachs wird, nachdem er vorsichtig ausgenommen und gewaschen ist, mit etwas Essig begossen, womit man ihn 1/4 Stunde auf einer Schüssel liegen läßt. Am besten ist es, wenn man den Lachs oder das Stück, welches man zum Kochen bestimmt hat, ganz lassen kann, weil er dann saftiger bleibt. Dann stellt man in dem Fischkessel Wasser zu Feuer, giebt Salz, einige Chalotten, Lorbeerblätter, schwarzen Pfeffer, sowie Essig nach Geschmack daran, legt den Lachs auf einen Fischheber, stellt ihn damit in das kochende Wasser und läßt ihn in 15 bis 20 Minuten gahr kochen, je nachdem das Stück groß und dick ist. Wenn er warm gegessen wird, giebt man geschmolzene Butter und Capernsauce dabei; wird er kalt hergegeben, nimmt man eine kalte Eiersauce dazu. Im letzteren Falle läßt man ihn in dem Wasser, worin er gekocht ist, kalt werden.

34. Frischen Lachs zu braten.

Hierzu nimmt man gern einen Schwanz oder auch ein Mittelstück vom Lachs von etwa 4 bis 5 ℔, schuppt und salzt ihn einige Stunden vorher, ehe man ihn braten will, trocknet ihn alsdann mit einem reinen Tuche ab, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit gestoßenem kleinen Zwieback und bratet ihn auf einem Rost auf mäßigem Feuer, wobei man ihn immer mit geschmelzter Butter bestreicht, gahr. Wenn er 3/4 Stunden gebraten hat, muß man ihn vorsichtig umkehren. Man kann den Lachs auch in einer Tortenpfanne braten (besser ist es jedoch auf einem Rost), und dabei so verfahren: Man legt Butter in die Pfanne, den Lachs darauf, belegt diesen mit Butter und deckt einen Tortendeckel mit vielem Feuer darauf, doch so, daß das meiste Feuer dahin kommt, wo der Lachs am dicksten ist, unten darf nur wenig Feuer sein. Man läßt ihn 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden braten und giebt eine Capernbrühe dabei her. (Die Zubereitung derselben ist unter Saucen angegeben.)

35. Lachs zu räuchern.

Man ſchneidet dem Lachs den Kopf ab, nimmt ihn aus und ſpaltet ihn der Länge nach, dann wäſcht und trocknet man ihn rein ab und ſchneidet auf der Schuppenſeite einmal in der Mitte der Länge nach ¼ Zoll tief ein, reibt ihn nun mit pulveriſirtem Salpeter und geſtoßenem Pfeffer auf beiden Seiten bis er ſchäumt, nimmt auch einige Hände voll Salz und reibt ihn ebenfalls damit; nur muß man nicht zu viel Salz nehmen. Dann legt man beide inwendige Seiten wieder zuſammen und läßt ihn 3 bis 4 Tage liegen, begießt ihn aber während dem oft mit der darunter zuſammengelaufenen Salzpökel, zieht dann da, wo der Kopf geſeſſen hat, einen Bindfaden durch und hängt ihn dicht vor den Rauchfang, damit er ſchnell in 2 bis 3 Tagen durchräuchert; man muß ihn aber nicht zu trocken werden laſſen.

36. Lachs in gelber Brühe.

Man kocht den Lachs ab in Waſſer, Eſſig, Citronenſäure, Nelken und Pfeffer. Zur Brühe nimmt man friſche Butter, ein Glas Wein, oder ſtatt deſſen Fleiſchbrühe, und läßt dies kochen. Beim Anrichten giebt man Citronenſaft und 4 Eidotter dazu hinein und richtet die Brühe über dem Lachs an.

37. Lachs zu ſtoven (dämpfen.)

Man nimmt den Lachs und läßt ihn, nachdem er geſchuppt iſt, in kochendem Waſſer etliche Male aufkochen, und ſchneidet ihn dann in Stücke. Zur Brühe läßt man Butter zergehen, bratet einige Löffel voll Mehl ein wenig in der Butter, ſchüttet Fleiſchbrühe dazu, Muskatnuß, Citronenſaft und Citronenſcheiben, einige gehackte Sardellen und abgekochte Morcheln. Hat dies genug gekocht, ſo legt man den Lachs hinein und läßt ihn kochen bis er gahr iſt, dann nimmt man ihn heraus, rührt die Brühe mit 4 bis 5 Eidottern ab und richtet ſie über dem Lachs an.

Digitized by Google

38. Geräucherten Lachs zu braten.

Man schneidet den geräucherten Lachs in dünne Streifen, legt ihn auf eine zinnene Schüssel, auf die man vorher etwas Butter gethan hat und setzt jene auf ein ziemlich starkes Kohlenfeuer. Er darf aber auf der einen Seite nur oben weiß werden, sonst wird er hart und ungenießbar.

Anmerk. Man bratet ihn gewöhnlich erst dann, wenn er trocken werden will.

39. Forellen zu kochen.

Man weidet lebendige Forellen aus, besprengt sie alsdann mit Essig und läßt sie einige Zeit bevor man sie kocht damit stehen; übrigens kocht man sie eben so, wie frischen Lachs; sobald sie oben kommen, sind sie gahr. (Sie kochen ungefähr 10 Minuten.) Man ißt sie warm mit einer Weinbrühe (siehe unter Saucen). Will man sie aber kalt essen, so giebt man Weinessig, Pfeffer und gehackte Petersilie dabei her.

40. Aal blau und zugleich sauer einzukochen.

Man läßt den Aal, nachdem man ihn rein abgewaschen, einige Augenblicke in heißem Wasser liegen, schabt alsdann mit einem Messer alle Unreinigkeiten rein von demselben ab; man muß jedoch den Aal nicht lange in heißem Wasser liegen lassen, sondern gleich wieder herausziehen und versuchen, ob sich die Unreinigkeit gut abwaschen läßt. Ist dies nicht der Fall, so kann man ihn noch einmal hineintauchen; läßt man den Aal zu lange in heißem Wasser liegen, so wird der Aal steif und verliert allen Geschmack. Ist er auf diese Art gereinigt, so weidet man ihn aus und schneidet ihn in fingerlange Stücke, besprengt ihn mit Weinessig und Salz und kocht ihn in Salz, Essig und Wasser. (2 Theile Wasser und 1 Theil Essig.) Wenn man ihn abgeschäumt hat, wirft man einige Lorbeerblätter, Chalotten, Thymian, Citronenschale, ein Dutzend ganze Körner schwarzen Pfeffer und 3 Dutzend Körner Nelkenpfeffer dazu hinein und kocht ihn vollends gahr (etwa 20 Minuten oder eine

Digitized by Google

halbe Stunde). Man trägt ihn warm oder auch kalt zu Tiſche und giebt im erſtern Falle eine Capernbrühe, im letztern Pfeffer, Eſſig und Oel dazu. Die ſo gekochten Aale kann man mehrere Wochen aufheben, wenn man ſie mit der Brühe in einen Topf füllt, obenauf geſchmelzes Nierentalg gießt und den Topf mit einer Blaſe verbindet.

41. Aal in Bier zu kochen.

Man legt den gereinigten und in Stücke geſchnittenen Aal mit Salz, Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblättern und ſo vielem Bier, daß der Aal davon bedeckt wird, in einen Topf, ſetzt ihn auf ein ſtarkes Feuer und kocht ihn verdeckt gahr. Nachdem man ihn geſchäumt hat, giebt man etwas Butter daran; auch kann man die Brühe mit etwas feinem Mehl verdicken. Der Topf muß oft geſchüttelt werden, damit der Aal nicht anbrenne.

42. Aale zu ſtoven (dämpfen.)

Man reinigt den Aal auf dieſelbe Art, wie dieſes in der Anweiſung Nro. 40 angegeben worden iſt; darauf ſchneidet man ihn in Stücke, ſetzt ihn mit kochendem Waſſer und etwas Wein oder Eſſig aufs Feuer, ſchäumt ihn wohl und giebt dann fein gehackten Meiran (Maſoran), Thymian, gehackte Peterſilie, Lorbeerblätter und Pfeffer, wie auch zuletzt etwas gebranntes Mehl daran, und läßt ihn damit vollends gahr kochen.

43. Auf andere Art.

Man verfährt mit dem Reinigen des Aals wie in der Anweiſung „Aal blau zu kochen“ angegeben iſt; darauf ſchneidet man ihn in Stücke und ſetzt ihn mit kochendem Waſſer, oder beſſer mit Fleiſchbrühe und mit Salz aufs Feuer, ſchäumt ihn und giebt dazu Eſſig, Thymian, etwas Citronenſchale, einige gehackte Chalotten, etwas ſchwarzen Pfeffer und Wunderpfeffer, oder ſtatt deſſen Muskatblüthe oder geſtoßenen kleinen Zwieback und läßt den Aal damit vollends gahr kochen.

Digitized by Google

44. Gestovte Aale in Reisrand.

Man nimmt kräftige Bouillon, kocht darin einige Chalotten, schwarze und Nelkenpfefferkörner, sowie Lorbeerblätter, etwas Thymian, Majoran, Salbei, Dragon, Pimpernelle und Petersilie aus. Dann schwitzt man die abgestreiften, ausgenommenen und rein ausgewaschenen, in fingerlange Stücke geschnittenen Aale eine Minute in Butter durch, streut Mehl darüber und läßt auch dieses etwas mit durchschwitzen; nun gießt man die Kräuter-Bouillon durch ein Sieb dazu und läßt die Aale darin kurz einkochen, schwenkt sie aber während des Kochens oft um, damit sie sich nicht ansetzen, schmeckt nach Salz und giebt Muskatblüthe und ganz wenig Cajennepfeffer daran. Sollte die Sauce nicht eben genug sein, so rührt man sie mit Eigelb ab.

Inzwischen hat man 1 ℔ Reiß in Wasser eben abblangirt, dann mit Bouillon und einem kleinen Stück Butter wieder zu Feuer gestellt und zu einem steifen Brei kochen lassen. Wenn der Reis steif genug ist, vermischt man ihn mit 2 bis 3 geschlagenen Eiern, 4 Loth geriebenem Parmesankäse, etwas Muskatblüthe und Salz, macht davon einen Rand um eine nicht zu flache Schüssel, bestreut denselben mit gestoßenem Zwieback und Parmesankäse und läßt ihn, entweder unter einem Tortenpfannendeckel oder in einem nicht zu heißen Ofen, etwas gelblich rösten, dann schüttet man den gestovten Aal mit der Sauce hinein und giebt ihn so zu Tisch.

45. Aal auf braun oder schwarz.

Hierzu nimmt man große Aale, zieht ihnen die Haut ab, schneidet sie in Stücke, salzt sie scharf ein und läßt sie einige Stunden in dem Salze liegen. Alsdann setzt man sie mit so vielem Wasser aufs Feuer, daß man sie abschäumen kann. Sind sie abgeschäumt, so läßt man nur so viel Wasser darauf wie man Brühe haben will, und giebt einige Gläser rothen Wein, eine Tasse voll Johannisbeerensaft, gestoßene Nelken, Morcheln, fein gehackte Sardellen, Chalotten und zuletzt braun gebranntes Mehl und Salz daran.

46. Aalrollen (Rouladen.)

Man zieht recht dicken Aalen die Haut ab, schneidet ihnen den Rücken auf und nimmt alles Eingeweide, wie auch Gräten und Floßfedern, rein heraus, schneidet sie in Stücke und bestreut sie mit Salz. Dann mischt man einige geriebene hart gekochte Eier, geriebenes Weißbrot, Betwurzeln (rothe Rüben), Thymian, Petersilie, Chalotten, Sardellen, dieses Alles fein gehackt, mit gestoßener Muskatblüthe und etwas Salz zusammen, bestreut damit ganz dick die inwendige Seite der Aalstücke, wickelt sie auf und bindet sie mit einem Bindfaden zusammen. Darauf setzt man eine Tortenpfanne mit Butter zu Feuer, läßt darin die Aalstücke ein wenig gelb werden, gießt etwas Wasser daran, giebt unten und oben Feuer und läßt die Rollen gahr braten.

47. Aal in Gallerte.

Nachdem der Aal gehörig gereinigt ist, schneidet man ihn in fingerlange Stücke und wäscht ihn noch einmal tüchtig ab; dann stellt man ihn mit Bouillon oder Wasser, Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter, Thymian, Salbei, Dragon, Chalotten und Petersilie zu Feuer, läßt ihn nicht zu gahr kochen, hebt dann den Topf vom Feuer und nimmt vorsichtig den Aal heraus, damit nichts von den Kräutern daran hängen bleibt, legt ihn zum Erkalten auf eine flache Schüssel, füllt von der Brühe, worin er gekocht ist, vorsichtig alles Fett herunter, giebt den von Bodensatz und Fett gereinigten, Tags zuvor gekochten Stand von 3 oder 4 Kalbsfüßen, so wie auch eine in Scheiben geschnittene Citrone dazu und läßt dieses zusammen aufkochen, klärt es mit dem Weißen von 4 bis 6 Eiern, nachdem man viel oder wenig Gallerte hat, ab und gießt es dann durch einen Geleebeutel. Sollte die Gallerte mit dem ersten Durchgießen nicht recht klar werden, so wiederholt man dieses noch einmal, giebt dann ein paar Löffel voll davon in eine Form und wenn sie darin erkaltet ist, legt man Citronenscheiben oder auch Scheiben von hartgekochten Eiern darauf, legt auf diese eine Schicht von dem kalt gewordenen Aal, gießt

Digitized by Google

dann wieder von der schon kalt aber noch nicht steif gewordenen Gallerte darüber und stellt die Form an einen kühlen Ort, damit die Gallerte steif werde; ist dieses geschehen, so legt man wieder Aal hinein, gießt wieder kalte aber nicht steif gewordene Gallerte darüber und fährt auf diese Weise damit fort, bis Aal und Gallerte verbraucht sind, dann läßt man dieses völlig kalt und steif werden. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser, damit die Gallerte sich von der Form löse, deckt die Schüssel, auf welcher man sie zu Tisch geben will, darauf und kehrt die Form auf derselben um. Man verziert die Schüssel mit hart gekochten, in vier Theile geschnittenen Eiern und kleinen Essiggurken oder auch mit feinem Grün und kleinen Blumen. Man giebt eine kalte Eiersauce dabei her.

48. Aalrouladen oder Aalsulze.

Man nimmt einen recht großen, dicken Aal, streift die Haut herunter, zieht, indem man den Kopf abschneidet, das Eingeweide mit heraus, schneidet die Flossen vorsichtig ab und schneidet ihn in der Mitte des Rückens herunter ganz auf, nimmt Rückgrat und Gräten rein heraus, wäscht den Aal tüchtig, trocknet ihn mit einem Tuche ab, bestreut ihn mit etwas Salz und läßt ihn so lange damit liegen, bis man folgende Sachen entweder fein gehackt oder in feine Streifen geschnitten hat: einige hart gekochte Eier, Essiggurken, rothe Rüben, etwas Petersilie, Dragon und einige Capern, die man aber ganz läßt; bestreicht mit einigen fein gehackten Sardellen und Chalotten die inwendige Seite des Aals, streut gestoßenen Pfeffer darüber, legt dann quer über den Aal fingerbreite Streifen von den gehackten Sachen neben einander, erst das Weiße der Eier, dann Capern, dann das Gelbe, dann Gurken, dann rothe Rüben, dann Petersilie und Dragon und fängt hierauf von vorn wieder an bis der Aal ganz belegt ist. Alsdann rollt man, indem man vom Schwanzende anfängt, den Aal fest auf, wickelt ein reines Stück Leinen fest um denselben und umwickelt dann das Ganze noch mit Bindfaden, so daß der Aal recht stramm darin ist. Nun läßt man ihn in einer Casserolle, worin man

so viel Wasser und Essig, einige Lorbeerblätter und Chalotten, Nelken, schwarzen Pfeffer, Thymian und Salz gegeben, daß er reichlich damit bedeckt ist, in ½ oder auch ¾ Stunden gahr kochen, je nachdem derselbe groß oder klein ist. Dann legt man ihn zwischen 2 Bretter, welche man mit einem Stein beschwert und läßt ihn so erkalten. Wenn man diese Aal-Roulade noch nicht gleich benutzen will oder nicht ganz auf einmal gebraucht, so legt man sie mit dem Leinen wieder in die kalt gewordene Brühe. Will man davon anrichten, so nimmt man sie heraus und schneidet runde Scheiben davon. Will man die Roulade in Gallerte geben, so schneidet man sie gleichfalls in Scheiben und verfährt dann eben so damit, wie bei „Aal in Gallerte" angegeben ist. Man giebt in beiden Fällen kalte Eier- oder Sardellensauce dabei her.

49. Aal zu braten.

Nachdem derselbe abgestreift, ausgenommen und gewaschen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, kehrt diese alsdann erst in einem tüchtig geklopften Ei, danach in gestoßenem Zwieback, welchen man mit etwas Salz und Pfeffer vermischt hat, um und bratet ihn in brauner Butter auf beiden Seiten gahr.

50. Auf andere Art.

Wenn der Aal abgezogen und ausgenommen ist, wird er in Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Nelken angerieben und mit Lorbeerblättern umwickelt. Danach giebt man ein Stück Butter, etwas heißen Essig, Nelken und Pfeffer in einen Topf, den Aal dazu und läßt ihn ein wenig kochen; dann wird er auf den Rost gelegt und mit dem übrigen Essig einigemal angefeuchtet.

51. Aal auf dem Rost.

Nachdem der Aal abgestreift und gewaschen ist, schneidet man ihn in beliebige Stücke, reibt diese mit etwas Pfeffer

und Salz ein, umwickelt jedes Stück Aal mit einem Lorbeerblatt und einem Blatt Salbei, steckt sie auf kleine hölzerne Spieße und bratet sie auf dem Rost über nicht zu starkem Kohlenfeuer gahr. Während des Bratens bestreicht man sie wechselweise mit geschmolzener Butter und drückt etwas Citronensaft darauf. Wenn sie gahr sind, nimmt man die Blätter davon und richtet sie an. Man giebt in Scheiben geschnittene Citronen dabei her.

52. Marinirter Aal.

Dieser wird eben so zubereitet und gebraten, wie in der vorigen Nummer angegeben ist, nur daß man ihn während des Bratens nicht mit Butter, sondern mit Provenceöl bestreicht. Ist er gebraten, stellt man ihn zurück, damit er kalt werde, schneidet ziemlich viel Zwiebeln fein, schwitzt diese in nicht zu wenig Provenceöl, aber nicht braun, hackt etwas Citronenschale, Thymian, Basilikum und Dragon zusammen fein, mischt etwas ganze Nelken, Muskatblüthe und Capern mit hinein, legt dann schichtweise den kaltgewordenen Aal, die geschwitzten Zwiebeln und die gehackten Kräuter in einen irdenen Topf, gießt so viel Essig darauf, daß der Aal bedeckt ist, wirft noch eine Lage Lorbeerblätter darüber, beschwert dieso mit einem reinen hölzernen Deckel, bindet den Topf fest zu und stellt ihn zum Aufbewahren an einen kühlen luftigen Ort.

53. Gespickter Aal.

Einem Aal von 2 bis 2½ ℔ wird die Haut abgezogen, dann wird er durchgespalten und alle noch übrige Haut abgeschnitten. Darauf schneidet man ihn in Stücke und spickt ihn. Zu dem Füllsel nimmt man 2½ ℔ Karpfen. Dieser wird ganz von der Gräte abgemacht und etliche Stücke vom Karpfen abgeschnitten, an dessen Stelle das Füllsel wieder aufgestrichen wird. Das übrige Fleisch wird zum Füllsel klein gehackt, mit Chalotten, Petersilie, Eiern, geriebenem Weißbrot, Butter und Pfeffer. Das Füllsel

wird nun auf die Stücke Karpfen gestrichen, von beiden Seiten zusammengeschlagen und auf jedes ein Stück gespickter Aal gelegt; dann legt man beides auf eine Schüssel mit Butter und einem Glase Wein, deckt es mit Speck zu und läßt es ½ Stunde im Backofen backen. Zur Brühe läßt man etwas Mehl braun rösten, giebt Bratenbrühe daran, so viel als nöthig ist, und den Saft von einer Citrone. Man rührt sie mit 2 Eidottern ab und gießt sie über den Fisch.

54. Eingesäuerter Aal (in Marinade).

Man nimmt große Aale, reinigt sie, wie dies in der Anweisung: „Aal blau zu kochen" angegeben ist, nimmt (weidet) sie aus, putzt mit einer Scheere die Floßfedern weg, schneidet die Aale in fingerlange Stücke und schüttet sie in einen Eimer mit kaltem Wasser. Wenn sie einige Zeit darin gelegen haben, nimmt man sie heraus, drückt sie aus, so daß das Wasser ablaufen kann, legt sie in einen steinernen Topf, streut Salz, gehackte Petersilie, Thymian, Chalotten, Citronenschale und Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) darüber, gießt Essig darauf und läßt sie damit bis zum andern Tage stehen. Am andern Tage nimmt man die Aalstücke aus dem Topfe, trocknet sie mit einem Tuche ab, bestreicht jedes Stück mit Eigelb, kehrt es alsdann in gestoßenem kleinen Zwieback und Mehl um und bratet es in abgeklärter Butter gahr.

55. Getrocknete Aale.

Man legt die getrockneten Aale unzerschnitten auf einen Rost und bratet sie unter öfterem Umkehren gahr.

56. Steinhuder Aale.

Diese schneidet man in Stücke, drei Finger breit, und läßt sie auf einem Roste heiß werden.

Digitized by Google

57. Kehlbarse (Kaulbarse) zu kochen.

Man schuppt die Kaulbarse, nimmt sie aus, setzt sie mit kochendem Wasser und Salz zu Feuer, kocht sie gahr und trägt sie mit einer Essigbrühe (s. Saucen) auf.

58. Kehlbarse (Kaulbarse) zu stoven (schmelzen.)

Hiermit verfährt man ganz so, wie es bei der zweiten Vorschrift: „Karauschen zu stoven (dämpfen)" angegeben worden ist.

59. Kehlbarse (Kaulbarse) zu füllen.

Man nimmt große Kaulbarse, schuppt sie und schneidet sie der Länge nach auf, doch nur auf einer Seite, so daß der Bauch an einander bleibt und nimmt das Eingeweide heraus. Leber und Milch werden klein gehackt und zu dem Füllsel gebraucht, welches auf folgende Art gemacht wird: Man nimmt andere gekochte Fische (Hechte oder kleine Kaulbarse sind am besten), hackt sie klein, nachdem die Gräten herausgenommen sind, fügt dazu geriebenes Weißbrot, gerührte Butter, einige rohe Eier, Rührei von 3 bis 4 Eiern, gehackte Petersilie, Thymian, Chalotten, Sardellen, gestoßene Muskatblüthe und die gehackte Leber und Milch. Dies Alles rührt man mit einander durch, füllt es in den Bauch des Kaulbarsen und umwickelt ihn mit Bindfaden. Er wird auf dem Roste gebraten. Man kann eine Capernbrühe oder hellbraun gemachte Butter dabei hergeben.

60. Weiße Barse zu kochen.

Diese müssen geschuppt werden, dann macht man von unten auf einen Schnitt unter dem Kopfe und zieht die Galle und das Eingeweide heraus, doch müssen Leber und Milch unversehrt bleiben, auch muß man die Rückgräten durch einen Schnitt von beiden Seiten heraus schneiden. Man kocht sie mit Petersilie, einigen Pfefferkörnern, Salz und einem kleinen Stück Butter ab und giebt sie mit dem Wasser, worin sie gekocht sind, zu Tische.

61. Weiße Barse zu braten.

Diese werden eben so wie die vorigen gereinigt, darauf in gestoßenem Zwieback und Salz umgekehrt und in Butter gelbbraun gebraten. Man muß sie zudecken, weil sie sonst hart werden.

62. Sandart zu kochen.

Nachdem derselbe ausgenommen, schneidet man ihn auf, jedoch nicht ganz; dann wird er in beliebige Stücke geschnitten, rein ausgewaschen und mit kochendem Wasser, worin man einige Chalotten und ganze Pfefferkörner gegeben hat, zu Feuer gebracht und in 10 bis 15 Minuten gahr gekocht. Man giebt entweder eine Austern-, Krebs-, Granat- oder Hummersauce, oder auch geschmolzene Butter mit Petersilie und Senf dabei her.

63. Schmerlen zu kochen.

Die Schmerlen werden, wenn sie rein abgewaschen sind, in kochendes Wasser, wozu man etwas Essig gemischt und das man gut gesalzen hat, geworfen, abgeschäumt und gahr gekocht. Man ißt eine Eier- oder Citronenbrühe dazu. (Siehe Saucen.)

64. Breeßen (Brassen) zu kochen.

Man reinigt den Brassen von allen Schuppen, schneidet ihn auf, nimmt die Galle und Blase vorsichtig heraus, schneidet ihn dann in 3 oder mehrere Stücke, bringt ihn mit kochendem Wasser, welches gut gesalzen ist, zu Feuer, schäumt ihn, kocht ihn gahr und giebt ihn dann mit einer Capernbrühe oder auch mit geschmelzter Butter zu Tisch.

65. Breeßen (Brassen) zu braten.

Man reinigt den Brassen von allen Schuppen, schneidet ihn alsdann auf und nimmt die Galle und Blase vorsichtig

Digitized by Google

heraus (die Leber steckt man wieder in den Fisch hinein), macht den ganzen Rücken herunter der Breite nach Einschnitte, die etwa zwei Finger breit von einander entfernt sind, salzt ihn einige Stunden vor dem Gebrauch und bratet ihn auf einem Roste. Unten muß nur wenig Feuer sein, oben auf aber legt man einen Tortendeckel mit vielem Feuer. Ueber dem Kopfe und nach dem Rücken zu muß das meiste Feuer liegen. Von Zeit zu Zeit bestreicht man ihn mit geschmelzter Butter; wenn er ungefähr halb gahr ist, bestreut man ihn mit gestoßenem kleinen Zwieback. Er muß ungefähr 3/4 Stunden braten. Man giebt eine Capernbrühe dabei her. (Siehe Saucen.)

66. Aland zu kochen.

Der Aland wird nicht geschuppt, sondern nur vorsichtig ausgeweidet, damit er nicht gallicht werde; dann schneidet man ihn in Stücke von drei Finger breit, die man mit Essig besprengt, und wirft sie in kochendes Wasser, das gehörig gesalzen ist. Dieser Fisch braucht nur 10 Minuten zu kochen, dann ist er gahr. Man giebt geriebenen Meerrettig, den man mit Zucker und Essig angemacht hat, nebst geschmelzter Butter oder auch Capernbrühe dabei her. (Man sehe unter Brühen nach.)

67. Quappen zu kochen.

Man schuppt die Quappen, weidet sie aus und schneidet sie in Stücke, dann setzt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie eine gute halbe Stunde kochen und salzt sie erst dann wenn sie gahr sind. Es wird Petersilienbutter und Senf, oder auch Eiersauce dazu gegessen.

68. Grimpen (Gründlinge) zu stoven.

Wenn man die Fische rein gemacht hat, so bestreut man sie mit Salz, legt sie auf eine Schüssel neben einander, giebt eine Tasse voll kochendes Wasser, Butter, gestoßene

Digitized by Google

Muskatblüthe, gestoßenen kleinen Zwieback und etwas Salz daran, setzt die Schüssel aufs Feuer und läßt so die Fische in derselben gahr stoven (dämpfen).

69. Grimpen (Gründlinge) zu braten.

Nachdem man die Grimpen geschuppt hat, kehrt man sie in Salz und gestoßenem kleinen Zwieback um und bratet sie in Butter gahr.

70. Butten zu kochen.

Man reinigt die Butten und weidet sie vorsichtig aus, bestreut sie mit Salz, setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie 10 Minuten kochen. Will man sie in dem Wasser, in welchem sie gekocht sind, auftragen, so giebt man gleich eine Hand voll Petersilie mit ins Wasser. Sind sie groß, so kann man die Sauerampferbrühe. (siehe unter Saucen) dabei hergeben.

71. Butten zu braten.

Man trocknet die Butten, nachdem man sie geschuppt und ausgeweidet hat, mit einem reinen Tuche ab; dies verhütet, daß die Haut sich an die Pfanne setzt und abreißt. Dann bestreut man sie mit Salz und Mehl oder gestoßenem Zwieback und bratet sie in Butter gahr. Sie müssen sehr schnell, d. h. auf vielem Feuer gebraten werden.

72. Schnäpel zu kochen.

Man schuppt die Schnäpel und weidet sie aus, kerbt sie am Rücken quer über demselben ein, schneidet sie alsdann in Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser, in das man Salz und einige zerschnittene Zwiebeln gegeben hat, zu Feuer und kocht sie gahr. Hierzu werden nur einige Minuten erfordert. Man macht eine Brühe von Wasser, in der man eine zerschnittene Zwiebel hat kochen lassen und wozu man Butter mit Mehl durchknetet, rührt.

Digitized by Google

73. Schnäpel zu braten.

Die Schnäpel, welche gebraten werden sollen, werden eben so zubereitet, wie die, welche man kochen will, nur daß sie nicht in Stücke geschnitten werden, sondern ganz bleiben. Die Leber wird in den Bauch der Fische gesteckt, dann kehrt man sie in Zwieback und Salz um und legt sie auf den Rost oder in eine Pfanne. Unten legt man wenig Feuer, obenauf aber in einem Tortendeckel legt man ziemlich viel Feuer. Man ißt eine Capernbrühe zu diesem Fische. (Man sehe den Abschnitt „Brühen".)

74. Rothaugen zu kochen.

Diese werden eben so gekocht wie die Schnäpel.

75. Rothaugen zu braten.

Diese werden eben so gebraten wie die Schnäpel.

76. Neunaugen zu kochen.

Man kocht sie in Wasser und Salz ab und vermischt zur Brühe Essig, Oel, gehackte Zwiebeln, Petersilie und Pfeffer.

77. Neunaugen zu braten.

Man legt die Neunaugen in Salz und läßt sie darin eine Stunde liegen, dann trocknet man sie mit einem Tuche rein ab, legt sie dicht an einander gedrängt auf einen Rost und bratet sie auf starkem Kohlenfeuer unter beständigem Umkehren mit einer Zange, womit man zugleich mehrere fassen kann, gahr. Sobald man sie in der Mitte zu brechen vermag, sind sie gut. Wenn sie warm gegessen werden sollen, so läßt man kurz vor dem Auftragen auf der heiß gemachten Schüssel ein Stück Butter zergehen.

78. Gehackter Fisch.

Man nimmt 4 ℔ Hecht, macht die Gräten heraus, die Haut ab, hackt sie fein, giebt dazu 10 Loth in kochendes

Digitized by Google

Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 4 gestoßene Zwiebäcke, 12 Loth Butter, worin man 6 gehackte Sardellen und 2 bis 3 Chalotten hat zergehen lassen, Muskatnuß, von einer Citrone die Schale gerieben und das Fleisch in Scheiben geschnitten, 4 Eier, 4 Löffel voll Capern und Salz. Dies wird fein gehackt und in einer Tortenpfanne, die man mit Butter bestreicht und mit kleinem Zwieback bestreut hat, nicht zu langsam gebacken.

Zur Brühe nimmt man 8 Sardellen, einen halben Löffel voll feines Mehl, 6 Eidotter, 12 Loth Butter, die geriebene Schale und den Saft von einer Citrone, etwas Muskatnuß und so viel Fleischbrühe als nöthig ist. Mehl, Fleischbrühe, in der man die Sardellen hat zerkochen lassen, und Citronensäure wird kalt mit einander durchgeschlagen, dann kommt das Gewürz dazu. Mit der Butter wird es beständig über dem Feuer gerührt und mit den Eiern abgerührt. Hat man Austern, so giebt man sie in die kochende Brühe und läßt sie einmal mit aufwallen.

II. Seefische.

1. Dorsch zu kochen.

Die Dorsche müssen geschuppt und in der Mitte durchgeschnitten werden, dann wird Flußwasser (wohnt man an einem Seeorte, ist Seewasser noch besser) und Salz zusammen aufgekocht und die Fische hinein gethan. Der Dorsch ist ein so zarter und weichlicher Fisch, daß er gahr ist, sobald er nur eben durchgekocht ist und dann gleich vom Feuer und aus dem Wasser herausgenommen werden muß.

Auf ein Gericht Dorsch für 16 Personen rechnet man 1 ℔ Butter zur Brühe; diese knetet man mit einem Eßlöffel voll Mehl durch, setzt 2 bis 3 Obertassen voll von

Digitized by Google

dem Waſſer, in welchem der Dorſch gekocht iſt, aufs Feuer, läßt es kochen, giebt dann die durchgeknetete Butter hinein und rührt ſie bis ſie kocht. Man giebt Senf und Butter oder Holſteiniſche (Butter-) Sauce dazu. (S. Saucen.)

2. Tarbutte (Dornbutte) zu kochen.

Man ſchuppt die Tarbutte und weidet ſie aus, ſchneidet ſie alsdann in zwei Finger breite Stücke und wirft ſie mit einigen Händen voll Salz in kaltes Waſſer. Wenn ſie eine gute Stunde darin gelegen haben, ſo bringt man ſie mit kochendem Waſſer und Salz zu Feuer, ſchäumt ſie rein ab und läßt ſie 15 bis 20 Minuten kochen. Man giebt eine Sauerampfer- oder Granatbrühe, oder auch gerührte Butter und Senf dazu her. (Siehe unter Brühen.)

3. Steinbutte zu kochen.

Nachdem der Steinbutte auf der weißen Seite geſchuppt iſt, gleichwie andere Butte, ſo wird er vorſichtig ausgenommen und die Floßfedern davon geſchnitten, dann ſchneidet man ihn in beliebige Stücke; hat man aber einen Keſſel, worin man ihn ganz kochen kann, ſo läßt man ihn unzertheilt; dann wäſcht man ihn recht ſauber ab und legt ihn ſo lange bis man ihn zu Feuer bringt, in friſches Waſſer, worin man eine Hand voll Salz gegeben hat. Man ſtellt ihn mit kaltem geſalzenem Waſſer zu Feuer und läßt ihn gahr, aber ja nicht zu weich kochen. Man giebt eine Sauerampfer-, Hummer-, Krebs- oder Granatſauce dazu. (Siehe unter Saucen.)

4. Schollen zu kochen.

Man thut wohl, die Schollen einen Tag vor dem Gebrauch holen zu laſſen, ſchuppt und weidet ſie aus und legt ſie auf einen Stein in den Keller. Am andern Morgen ſchneidet man ſie in Stücke, beſtreut ſie mit Salz, begießt ſie mit Eſſig und ſtellt ſie ſchräg, damit alle überflüſſige Feuchtigkeit, welche ſie enthalten, abfließen kann. So läßt

Digitized by Google

man sie bis zur Tischzeit stehen; dann werden sie mit kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt, gut gesalzen und abgeschäumt, gahr gekocht und alsdann angerichtet; sie dürfen nur eine kurze Zeit kochen, ungefähr 10 Minuten, sie fallen sonst auseinander. Man ißt sie mit gerührter Petersilienbutter, Granatbrühe mit Senf und Butter, oder mit Sauerampferbrühe. (Siehe unter Saucen.)

5. Getrocknete Schollen zu kochen.

Diese müssen 3 Nächte vorher, ehe man sie brauchen will, im Wasser liegen, dann wird die Haut davon abgezogen; im Uebrigen werden sie in jeder Hinsicht ganz so behandelt und gekocht, wie Stockfisch, nur daß man sie vorher nicht zu klopfen braucht. (Man sehe hierüber die Vorschrift: „Stockfisch zu kochen" nach.) Man giebt gerührte Petersilienbutter dabei her und ißt sie zu jungen Erbsen und Wurzeln.

6. Schollen zu braten.

Man verfährt mit der Zubereitung zum Braten eben so, wie es bei der Zubereitung zum Kochen in der Anleitung dazu (siehe dieselbe) angegeben ist. Ehe man sie in die Pfanne legt, wischt man sie rein ab und bestreicht sie mit dem Weißen eines Eies. Darauf bestreut man sie mit Salz und Mehl, oder mit gestoßenem kleinen Zwieback und bratet sie in Butter, die man vorher abgeklärt und in einer Pfanne hat gelbbraun werden lassen. Man muß sie einmal vorsichtig umkehren. Sie müssen auf starkem Feuer gebraten werden. Die Butter, in der sie gebraten sind, ißt man als Brühe dazu.

Anmerk. Wenn man die Schollen eine Nacht vor dem Gebrauch im Keller (auf einem schräg gestellten Brett, damit die Feuchtigkeit ablaufen könne) liegen läßt, so sind sie nicht so wässericht und brauchen auch nicht mit Eiweiß bestrichen zu werden.

7. Seezungen zu kochen.

Man schuppt die weiße Seite der Seezungen, von der andern Seite zieht man die Haut ab und dann weidet man

fie aus. Sie werden mit sechserlen Pfeffer=sorten gut Sauce gebraten, gedämpft, gebraten und eine kleine halbe Stunde gedämpft. Sie werden schwarzbraun und dicksaftig (Lange, Kochbuch).

Anmerk. Ohne die Zugaben noch schmackhaft, wenn man sie anstatt in Wein mit Wasser, Essig und Butter kochen und gebraten und dampfenden Sie, wie auch in Butter sogen gebraten, wenn sie kaum gar sind.

8. Frische Seezungen zu braten.

Man schneide die weisse Seite der Seezungen, gleich von der andern Seite die Haut ab, theile sie dann auf beiden Seiten ein, salze sie ein paar Stunden vor dem Gebrauch, wende sie in Mehl, backe sie in Butter, oder in Oel, in gehörigem Feuer schön hellbraun, und serviere sie mit, nach Butter, wie man derlei abgiebt hat, in einer kleine Butter und gebacken heil und braun dazu (Lange).

weisen Essig, gute Sie werden Citronen dabei hergegeben, um sie nach Belieben zu drücken. Zu der gebratenen Fisch, einer Kapernbrühe. Man giebt sie als Beilage zum Gemüse. Junge Erbsen Hausfrau gut sagen.

9. Getrocknete Seezungen zu braten.

Mit diesen verfährt man genau eben so, wie mit den getrockenen Schollen. (Man sehe die Verschrift daselbst.)

10. Seezungen=Rouladen.

Man zieht große, kleine Seezungen von beiden Seiten die Haut ab, löset sie an beiden Seiten von den Gräten, schneidet beim beiden Seiten die Flossen weg herum, so daß man von einer Seezunge 4 Rouladen machen kann, breitet über jedes der 4 Stücke einen Messerrücken dick Kartoffelbutter, streut gehackte Petersilie darüber und rollet sie fest auf, steckt sie mit einer kleinen hölzernen Spitze zusammen und legt dann jede Roulade in eine Serviette (Braunau).

Digitized by Google

deren Boden man mit dünnen Schinkenscheiben und Chalotten belegt hat, bedeckt auf diese Weise auch die Rouladen, giebt etwas Citronensäure und Bouillon dazu und stellt sie auf gelindes Feuer, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie in ¼ Stunde gahr braisen. Dann nimmt man sie heraus, giebt die Braise durch ein Sieb, thut einen Löffel voll in Butter geschwitztes Mehl dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und giebt sie mit den Rouladen zu Tisch.

11. Kabeljau zu kochen.

Man schuppt ihn, nimmt (weidet) ihn aus, schneidet den Schwanz und Kopf ab und den Rumpf in Stücke von der Breite zweier Finger. Darauf legt man ihn 1 Stunde mit einigen Händen voll Salz in frisches Brunnenwasser, bringt ihn darauf mit kochendem Flußwasser und Salz zu Feuer, schäumt ihn und kocht ihn eine gute Viertelstunde. Der Kopf muß seiner Größe wegen etwas länger kochen. Man thut am besten, ihn eine Viertelstunde früher als das Uebrige in den Topf zu legen. Petersilienbutter (s. Saucen) und Senf wird dazu gegessen.

12. Kabeljau zu stoven (dämpfen).

Man kocht den Kopf eines Kabeljau's in Wasser und Salz, dann legt man ihn in eine Schüssel mit Butter, Citronenscheiben, 3 bis 4 oder mehreren gestoßenen kleinen Zwiebäcken und Muskatblüthe und läßt dies zusammen eine Viertelstunde über einem Kohlenfeuer durchstoven (dämpfen).

13. Kabeljau zu braten.

Man nimmt den Schwanz von einem Kabeljau, läßt ihn einige Stunden in der Luft hangen und salzt ihn einige Stunden vor dem Braten. Dann bestreicht man ihn mit Butter, legt ihn auf einen Rost, legt einen Tortendeckel darauf und bratet ihn gahr. Man muß ihn von Zeit zu Zeit aufs neue mit Butter bestreichen und, wenn er halb gahr ist, mit gestoßenem kleinen Zwieback bestreuen. Er wird mit einer Capernbrühe zu Tisch gegeben. (Siehe unter Saucen.)

Digitized by Google

14. Schellfisch zu kochen.

Wenn man den Schellfisch abgeschuppt und ausgeweidet hat, schneidet man ihn in Stücke, wirft diese in Wasser und Salz und läßt sie eine Stunde darin liegen. Dann setzt man ihn mit kochendem Wasser zu Feuer, schäumt ihn und läßt ihn 1/4 Stunde kochen. Man ißt Petersilienbutter und Senf dazu oder man läßt auch Butter schmelzen, rührt dünnen Senf hinein, kocht dies zusammen auf und giebt es bei dem Schellfisch her.

Anmerk. Wenn man den Schellfisch gern etwas weichlich ißt, so kann man ihn mit kaltem Wasser zu Feuer setzen.

15. Schellfisch zu stoven (dämpfen).

Man schneidet Schellfisch in Stücke und läßt ihn in Butter durchbraten; unterdessen läßt man gereinigten und ein- oder einigemal durchgeschnittenen Spargel in Wasser und Salz gahr kochen, giebt alsdann den Spargel und so viel Wasser wie zur Brühe hinreichend ist, auf den Schellfisch und läßt dies zusammen durchstoven; zuletzt giebt man einige gestoßene kleine Zwiebäcke, Muskatblüthe und gehackte Petersilie daran.

16. Schellfischschwänze zu braten.

Man schneidet die Schwänze, wenn die Fische groß sind, ziemlich lang ab, salzt sie, bestreut sie mit Eigelb, kehrt sie in Mehl um und bratet sie in einer Pfanne gahr.

17. Schellfisch auf der Schüssel.

Nachdem man recht frischen Schellfisch geschuppt und gewaschen hat, schneidet man ihn in zwei Finger breite Stücke und trocknet ihn ab, dann legt man auf eine Schüssel ein gutes Stück frische Butter, einige Scheiben von einer recht reifen Citrone, einige Spalten junges Knoblauch, etwas Salz und Muskatblüthe, gießt ein Glas Rheinwein und eine Tasse Bouillon hinzu, legt den Fisch hinein, bestreut

ihn mit Zwiebackskrumen, stellt die Schüssel in eine Tortenpfanne, giebt unter dieselbe so wie auf den Deckel Kohlen, läßt den Fisch unter fleißigem Begießen in ½ Stunde gahr werden und giebt ihn mit derselben Schüssel zu Tisch.

18. Pflückfisch.

Man schneidet oder pflückt gekochten Schellfisch oder auch jeden andern Fisch in ganz kleine Stücke auf eine Schüssel, giebt Butter und etwas Wasser daran, streut gestoßenen kleinen Zwieback und Muskatblüthe darauf und läßt dies in der Schüssel auf Kohlenfeuer stoven; zuletzt kann man etwas Citronensäure daran geben.

19. Stockfisch zu kochen.

Man muß den Stockfisch so weiß als möglich zu bekommen suchen. Derselbo wird in ein in weiches Wasser getauchtes Tuch gewickelt und damit eine Nacht in den Keller auf die Erde gelegt. Am andern Tage klopft man ihn recht tüchtig, schneidet ihn in beliebige Stücke und legt ihn 24 Stunden in die auf folgende Art zubereitete Lauge: Auf jedes Pfund trocknen Stockfisch rechnet man 4 Loth ungereinigte Pottasche, löset diese mit so vielem lauwarmen Flußwasser auf, daß der Fisch davon bedeckt wird, nur muß man oft nachsehen, ob sich das Wasser auch darauf verzehrt hat und wenn dies der Fall ist, etwas weiches Wasser nachgießen. Nach 24 Stunden nimmt man ihn aus dieser Lauge, thut ihn in ein großes Gefäß mit Flußwasser und läßt ihn so 48 Stunden liegen, indem man alle 4 Stunden frisches Wasser darauf gießt. Dann nimmt man den Fisch heraus, schuppt ihn, reinigt ihn von den Flossen und Gräten, wäscht ihn mehremal ab, wickelt ihn fest auf, bindet ihn mit Bast zusammen und stellt ihn mit weichem Wasser auf nicht zu starkes Feuer. Man läßt ihn 2 bis 3 Stunden langsam weichen, legt dann ein stärkeres Feuer darunter und läßt ihn kurz vor dem Anrichten eben aufkochen, salzt ihn und richtet ihn gleich darauf an. Man giebt Senf und Butter oder die unter Saucen beschriebene Stockfischsauce dabei her.

20. Stockfisch zu stoven.

Er wird geklopft, in weichem Wasser eingeweicht, vorsichtig gekocht, dann ausgegrätet und mit Butter, Sardellen und etwas Muskatnuß gestovt.

21. Gebackener Stockfisch.

Er wird nur geklopft und gewässert, ohne gekocht zu werden. Man bindet dann kleine Stücke mit einem Faden zusammen und trocknet sie mit einem Tuche wohl ab. Hierauf macht man in einer Pfanne Schmalz heiß, vermengt Mehl und Salz und Pfeffer, kehrt die Stockfischstücke darin um und backt sie schnell in dem Schmalz.

22. Salzfisch zu kochen.

Man schneidet den Salzfisch in drei Finger breite Stücke, läßt ihn 3 Nächte in Wasser liegen und setzt ihn dann 4 Stunden vor dem Anrichten mit kaltem Flußwasser zu Feuer. Wenn der Fisch recht heiß ist, wird er heraus genommen und alle Unreinigkeit davon abgeschabt; dann wird er wieder in warmes Wasser gelegt und bis zum Anrichten langsam gekocht. Man ißt Petersilienbutter und Senf dazu.

23. Laberdan zu kochen.

Der Laberdan muß, ehe er gebraucht werden kann, drei Tage vorher in Flußwasser ausgewässert werden, in welches man vorher zwei Löffel voll Muschelkalk schüttet. Den Abend vorher wird dieses Wasser abgegossen, der Fisch 3 bis 4 Mal tüchtig abgewaschen und bleibt die Nacht noch im Wasser liegen. 2 Stunden muß er darauf in kaltem Flußwasser bei wenigem Feuer zugeweicht werden, dann braucht er nur 1/4 Stunde zu kochen. Man ißt ihn mit Senf und geschmelzter Butter oder mit Petersilienbutter und einem hart gekochten Ei, dessen Dotter man mit der Brühe vermischt.

24. Stinte zu kochen.

Man wäscht die Stinte rein, schneidet ihnen alsdann den Kopf ab und zieht das Eingeweide heraus, doch müssen Milch und Rogen darin bleiben. Darauf giebt man sie in kochendes Wasser, salzt, schäumt sie und läßt sie 3 Minuten kochen. Sie werden mit Petersilienbutter und Senf, oder mit Butter, in der man Senf aufgekocht hat, gegessen.

25. Stinte zu braten.

Man bereitet die Stinte ganz so zu, wie zum Kochen. (Man sehe die vorhergehende Anweisung.) Dann trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, bestreut sie mit Salz und hernach mit Rockenmehl und bratet sie geschwind in gelbbrauner Butter recht kroß. Die Butter, in der sie gebraten sind, ißt man als Brühe dazu.

26. Frische Heringe zu braten.

Man schuppt die Heringe, weidet sie aus, kehrt sie in Mehl oder gestoßenem Zwieback um und bratet sie in Butter gahr.

27. Gesalzene Heringe zu kochen.

Man wässert die Heringe in Brunnenwasser drei Tage lang aus und giebt ihnen täglich zweimal frisches Wasser, alsdann weidet man sie aus und kocht sie in ungesalznem Wasser gahr. (Die Milch wird mitgekocht.) Man giebt eine saure Brühe oder geschmelzte Butter dabei her. Sehr gut schmecken Schnittbohnen dazu.

28. Gesalzene Heringe zu braten.

Die Heringe müssen eine Nacht im Winde hangen, dann bratet man sie auf einem Rost. Sie schmecken gut zu saurem Kohl.

Anmerk. Man kann die gesalzenen Heringe auch einige Tage in den Rauch hängen und dann roh essen.

29. Heringe zu mariniren.

Die Milch-Heringe sind die besten hierzu; man läßt sie 12 Stunden auswässern, zieht ihnen die Haut ab und nimmt die Milch heraus, hackt dieselbe fein und rührt ein paar Eßlöffel voll Provenceöl, etwas Nelken und schwarzen Pfeffer, ein paar Löffel voll Capern, einige feingehackte Chalotten und so viel Essig, daß die Heringe davon bedeckt sind, dazu. Wenn sie 24 Stunden in dieser Marinade gelegen haben, sind sie gut zum Gebrauch.

30. Hering mit Kartoffeln.

Man kocht die Kartoffeln und schneidet sie in Scheiben, auch den Hering schneidet man in dünne Scheiben, nachdem man ihn ausgegrätet hat. Dann bestreicht man eine Auflaufform mit Butter und legt schichtweise erst Kartoffeln, dann Hering, sauern Rahm und Butter auf einander, doch so, daß Kartoffeln mit etwas Butter oben auf kommen. Hierauf bedeckt man die Form mit einem Deckel voll Kohlen und setzt solche auch auf gelindes Feuer.

31. Tibucken (Bückinge) zu braten.

Man schneidet die Bückinge nicht am Bauche, sondern im Rücken auf, weidet sie aus, schlägt dann beide Hälften auseinander, legt in jede Hälfte einige Stücke Butter und schlägt sie wieder zusammen. Darauf bestreicht man einen Bogen Schreibpapier mit Butter, legt diesen auf einen Rost, die Bückinge darauf, giebt Feuer unter den Rost und bratet so die Bückinge gahr. Sie schmecken zu saurem Kohl recht gut. Oder: Nachdem man sie ausgeweidet und die Haut davon gezogen, bratet man sie in brauner Butter auf beiden Seiten recht kroß. Man giebt Spiegeleier oder Rührei dazu.

32. Stör zu kochen.

Den Stör muß man zwei Nächte vor dem Gebrauch im Keller liegen lassen, weil er sonst zu zähe ist. In einer sehr warmen Jahreszeit kann man ihn, in ein Tuch ge-

Digitized by Google

wickelt, in feuchten Sand legen; er ist dadurch vor dem Verderben mehr geschützt, auch braucht er dann nicht länger als eine Nacht zu liegen. Will man ihn gebrauchen, so wäscht man ihn rein ab, setzt ihn in kaltem Flußwasser zu Feuer und schäumt ihn. Wenn er ½ Stunde gekocht hat, so nimmt man ihn vom Feuer, gießt das Wasser weg, reinigt den Kochtopf, gießt anderes kochendes Flußwasser hinein und setzt den Topf damit wieder aufs Feuer. Den Stör säubert man darauf von aller Unreinigkeit, schneidet auch alle hervorstehende Knorpel ab, giebt ihn dann wieder in das oben erwähnte kochende Wasser und läßt ihn völlig gahr kochen, wozu, nach dem Alter und der Größe des Fisches, ¾ bis 1 Stunde erfordert wird. Alsdann nimmt man ihn vom Feuer, salzet ihn (würde man dies früher thun, so würde er ungenießbar werden) und läßt ihn noch ½ St. in dem gesalzenen Wasser stehen. Man ißt Petersilienbutter oder Sauerampferbrühe (s. unter Saucen) dazu. Er schmeckt am besten zu jungen gelben Wurzeln (Möhren), oder zu getrockneten weißen Bohnen.

III. Schaalthiere.

1. Krebse zu kochen.

Die Krebse müssen alle lebendig sein, dann wäscht man sie rein ab und wirft sie in brausend kochendes Wasser, in das man vorher Salz, nach der Menge der Krebse, auch etwas Kümmel gegeben hat. Wenn das Wasser, welches aus dem Kochen zu kommen pflegt, indem man die Krebse hinein giebt, wieder aufkocht, so löscht man ein glühendes Eisen (eine Feuerzange) darin ab und wiederholt dieses während des Kochens der Krebse noch zweimal. Sie müssen nur 10 Minuten kochen. Beim Anrichten kann man wohl ein Stück Butter zwischen die heißen Krebse geben, da sie davon glänzend werden.

2. Hummer zu kochen.

Man schneidet einen Pflock von Holz, der ungefähr einen halben Finger lang und unten spitz ist und steckt ihn in die Steißöffnung des Hummers (thäte man dies nicht, würde er zuviel Wasser anziehen), wirft ihn gleich darauf in brausend kochendes Wasser und salzt ihn eben so stark, wie man gewöhnlich Fische salzt. Während der Hummer kocht, muß man dreimal ein glühend gemachtes Eisen (eine Feuerzange) in dem Wasser, worin er sich befindet, ablöschen. Man kann ihn, wenn er groß ist, ¾ bis 1 St. kochen lassen; kleine Hummer brauchen nur ½ Stunde zu kochen. Man giebt Essig und Oel, Butter und geriebenen Käse (am besten grünen Schweizerkäse) und auch etwas rohe feingehackte Petersilie dabei her.

Anmerk. Im Sommer sind die Hummermännchen am besten, aber im Herbst haben die Weibchen den Vorzug.

3. Taschenkrabben zu kochen.

Diese werden ½ Stunde und auf dieselbe Art, wie Hummer und Krebse gekocht.

4. Kleine Krabben zu kochen.

Diese werden ¼ Stunde und ebenfalls wie Hummer und Krebse gekocht.

Anmerk. Die Weibchen sind besser als die Männchen, und Michaelis sind die Krabben am vollsten und schmackhaftesten.

5. Granate (Garnälen) zu kochen.

Man schüttet die Granate lebendig in brausend kochendes Wasser, welches stark gesalzen ist, löscht einigemal ein glühend gemachtes Eisen darin ab, rührt sie damit um und läßt sie 10 Minuten bis ¼ Stunde kochen.

6. Austern zu braten.

Man legt 5 bis 6 Austern, je nachdem sie groß sind, mit ihrem Wasser in eine sogenannte Jacobsmuschel, legt einige Stückchen Butter zwischen die Austern, streut gestoßenen kleinen Zwieback und Muskatblüthe darauf und setzt nun die Muscheln auf einen Rost aufs Feuer. Die Austern müssen nur eben aufwallen; würde man sie länger kochen, so würden sie zu hart werden. Zuletzt drückt man etwas Citronensäure daran, oder giebt ganze Citronen dabei her.

7. Austern am Spieß.

Die von den Bärten gereinigten Austern werden in Ei und Zwieback oder geriebenem Losbrot, welches mit Petersilie vermischt ist, umgekehrt, dann auf kleine silberne Spieße gesteckt und in einer Pfanne, worin man ein gutes Stück Butter hellbraun hat werden lassen, rundherum gelbbraun gebraten. Man darf nicht zu starkes Feuer dazu nehmen.

8. Muscheln zu kochen.

Wenn man die Muscheln von dem gröbsten Unrath gesäubert hat, so gießt man einigemal reines Wasser darauf und macht sie mit einem neuen Besen vollends rein, giebt sie dann in einen Netzbeutel und hängt diesen in einen Kessel voll stark kochendes, gut gesalzenes Wasser, läßt sie nur eben aufkochen und zieht sie dann gleich heraus, sie müssen nur ein wenig die Schaale öffnen; die größten Muscheln können dadurch, daß man sie einen Augenblick zu lange kochen läßt, so einschrumpfen, daß sie ganz klein werden und nicht zu genießen sind. Noch besser und nicht hart werden sie, wenn man sie überhaupt nicht in Wasser kocht, sondern sie trocken in einem eisernen Topf aufs Feuer setzt. Die Muscheln werden mit Butter und Senf, oder mit einer sauren Brühe gegessen.

Anmerk. Man thut wohl, eine Zwiebel oder einen silbernen Löffel in das Wasser zu werfen, in welchem die Muscheln gekocht werden. Wird der Löffel oder die Zwiebel schwarz, so

Digitized by Google

ist das ein Beweis, daß unter den Muscheln giftige sich befinden. Sollte man dies versäumt haben, oder wenn auch nicht, sich dessen ungeachtet nach dem Genusse der Muscheln nicht wohl befinden, so ist es gut, den Saft einer Citrone mit süßem Wein oder mit etwas Wasser zu nehmen, man wird dann in wenigen Minuten Besserung spüren.

9. Auf andere Art.

Nachdem die Muscheln gehörig gereinigt sind und aus den Schaalen herausgenommen, thut man sie in eine Pfanne und kocht sie in Essig, Butter und Petersilie gar.

10. Muscheln mit Sardellenbrühe.

Die Muscheln werden nach der vorstehenden Anweisung gereinigt und in Wasser und Salz abgekocht, darauf aus der Schaale herausgemacht, auf eine Schüssel gelegt und in dieser auf ein gelindes Feuer gesetzt. Dann wird eine Sardellenbrühe ganz heiß über dieselbe gegossen.

Digitized by Google

E. Von Pasteten.

I. Weiße Pasteten.

1. Lammfleischpastete (für 12 bis 14 Personen)

Die Fleischbrühe zu einer Lammfleischpastete für 12 bis 14 Personen bereitet man von 4 ℔ Ochsenfleisch auf die gewöhnliche Art; man giebt nämlich, nachdem man abgeschäumt hat, 2 Köpfe Borei, 2 Sellerie- und Petersilienwurzeln zu dem Fleische hinein und läßt dies nun noch 4 Stunden kochen, worauf man dann die Fleischbrühe durch ein Sieb gießt und sie eine Weile hinstellt, damit sie kalt werde; wenn man dieselbe gebrauchen will, nimmt man das geronnene Fett sorgfältig davon ab und gießt sie langsam in ein anderes Gefäß, wobei man darauf sehen muß, daß nichts von dem Bodensatz mit hinein komme.

Das Lammfleisch, welches man zu der Pastete gebrauchen will, muß ein Vorderviertel sein; wenn indessen das Lamm noch sehr jung war, so braucht man wohl zwei solcher Viertel. Man löset von denselben die Boge (Buge oder Schulterblätter) ab, wäscht das Fleisch sorgfältig und schneidet es dann in Stücke. Darauf setzt man ein Stück Butter, ungefähr von der Größe eines Hühnereies, mit 4 gehackten Chalotten aufs Feuer, und läßt diese mit der Butter einige Augenblicke durchbraten, wobei die Butter jedoch nicht braun werden darf. Alsdann gießt man ein Glas weißen Wein dazu, legt das Lammfleisch hinein und streut Salz darüber; hat es darin ein Paar Minuten durchgeschwitzt, so wird die Fleischbrühe darauf gegossen. Wenn dieselbe dann wieder

Digitized by Google

aufgekocht hat und der Schaum davon abgenommen ist, so giebt man in kleine Würfel geschnittene Citronenschale, den in Stücke geschnittenen Ochsenuntermund und Gaumen, 2 ebenfalls zerschnittene Schweinsohren und 1 Schweinszunge dazu (die Ohren und die Zunge müssen vorher in der Fleischbrühe gahr gekocht werden; man sehe A. Nr. 20. A), läßt dies zusammen ½ Stunde kochen und rührt zuletzt gebranntes Mehl daran. Das Lammfleisch wird darauf herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt. Das Uebrige gießt man durch einen Durchschlag, legt dann das in demselben Zurückgebliebene auf das Fleisch und gießt so viel von der Brühe darüber, als die Schüssel fassen kann. Man füllt nun die Pastete auf mit 1 Loth Morcheln, 1 Loth Pilzen, 2 Loth Pingeln (Pinienkerne), 1 Loth Pistazien, 5—6 Stück Midder, ½ ℔ Castanien, Spargel, wenn dieser zu haben ist, 1 ℔ Kalbfleisch, ¾ ℔ Saucissen und streut endlich etwas Gewürz darüber. (Wie eine Pastete gebacken wird, sehe man A. Nr. 23.) Zu der Brühe, die man zu der Pastete giebt, rührt man noch etwas gebranntes Mehl und giebt etwas Gewürz, Krebsbutter, Citronenschalen, 4 gehackte Sardellen und einige Krebsschwänze daran. Zum Teige muß man 2 ℔ Mehl und 2 ℔ Butter nehmen. Die Pastete muß eine Stunde backen; eine Viertelstunde vorher, ehe man sie zu Feuer bringt, muß man den Tortendeckel über glühende Kohlen legen, damit er recht heiß werde.

2. Pipedon (für 20 Personen).

Zu einem Pipedon für 20 Personen nimmt man Fleischbrühe von 4 ℔ Rindfleisch, läßt in derselben 1 Ochsenuntermund und Gaumen, 2 Schweinsohren, 2 Kalbs- oder Schweinszungen (diese Sachen werden so zerschnitten, wie es A. Nr. 20 A angegeben ist), ½ Stunde lang kochen, dann wirft man 10—12 nicht zu kleine Stücke Midder dazu hinein, wie auch Pingeln (Pinienkerne), Pistazien, Morcheln, Pilze, so viel wie zu einer Pastete, etwas Citronenschale, Muskatblüthe und Salz nach Geschmack. Diese Sachen müssen nun wieder eine Viertelstunde in der Fleischbrühe kochen, welche man alsdann durch ein Sieb oder einen

Durchschlag giebt. Ballfleisch und Saucissen, von jenem ½ ℔ und von diesen ¾ ℔, wirft man ganz zuletzt in die Fleischbrühe, weil beides nur eben aufkochen darf. Die Kleinigkeiten läßt man in dem Siebe so lange stehen, bis sie kalt sind, und giebt sie darauf in eine Form, welche man vorher, nachdem man sie mit Butter ausgestrichen hat, mit Füllsel (dessen Zubereitung am Ende dieser Vorschrift angegeben ist), fingerdick ausgelegt haben muß; es wird auch in dieselbe, ehe man die Kleinigkeiten hineinschüttet, so viel kalte Fleischbrühe, in die man etwas gebranntes Mehl rührt, gegeben, daß der Boden der Form davon bedeckt ist. Hat man nun die Form mit den Kleinigkeiten gefüllt, so legt man von dem Füllsel, was man noch hat, einen Deckel darauf und läßt dann den Pipedon 1½ St. langsam backen.

Zu dem Füllsel nimmt man 2½ ℔ von allen Sehnen und aller Haut gereinigtes, gehacktes Kalbfleisch, ¾ ℔ Rindernierentalg, 4 bis 6 rohe Eier, 1 ℔ 4 Loth in Fleischbrühe geweichtes Weißbrot, 2 Chalotten, von einer halben Citrone die Schale und etwas gehackte Petersilie; dieses Alles wird wohl durcheinander gemengt, der Rand der Pipedonform mit Butter bestrichen und das Füllsel fingerdick darauf gelegt.

Anmerk. Man gebraucht ungefähr so viel Fleischbrühe, wie zu einer Pastete. Die Brühe wird so wie sie zu einer Pastete zubereitet.

3. Kükenpastete (für 12 Personen).

Man kocht 4 bis 6 Küken, je nachdem sie groß oder klein sind, blangirt sie und läßt sie in der Bouillon, welche man zur Pastete bestimmt hat, gahr, aber ja nicht zu mürbe kochen, dann nimmt man sie heraus, läßt sie erkalten und giebt nun einen zerschnittenen Ochsenmittermund, Schweinsobermund, Ochsengaumen, Kalbs- und Schweinszunge in die Bouillon (diese Sachen dürfen aber vorher nicht zu weich gekocht sein), läßt sie dann noch ¼ Stunde damit kochen, rührt alsdann die Bouillon mit einem Ansatze von gebranntem Mehl, Citronensäure, etwas feingeschnittene Citronenschale und Muskatblüthe ab, (man nehme aber nicht zu viel Mehl), gießt sie dann durch ein Sieb, stellt die auf dem

selben bleibenden Kleinigkeiten zurück und läßt diese, so wie die Bouillon, kalt werden, und läßt 1 ℔ in drei Theile geschnittenen, abgekochten Spargel gleichfalls erkalten. Nun belegt man den Boden einer Pastetenschüssel mit platt gedrückten Bällen, giebt ein paar Löffel voll von den auf dem Siebe zurückgestellten Kleinigkeiten, so wie etwas blangirtes und in große Würfel geschnittenes Midder (man nimmt 3 bis 4 gute Stücke zu dieser Pastete), einige Saucissen, wovon im Ganzen ½ ℔ gebraucht wird, hinzu, legt dann die Küken darauf, füllt darüber die andern Kleinigkeiten nebst Midder, Saucissen, 12 gefüllten Krebsköpfen, den Spargel und drückt darauf in jede noch gebliebene Lücke einen Ball. Die Pastete muß ziemlich hoch, recht rund und egal aufgefüllt sein; ist dieses geschehen, gießt man einige Löffel voll von der Sauce über dieselbe, rollt den schon fertigen Blätterteig ganz aus, so daß er einen starken Messerrücken dick ist, schneidet die Hälfte davon, legt diese in 4 Theile zusammen, so wie man einen Bogen Schreibpapier zusammen faltet, macht an jeder Seite vier ½ Zoll tiefe Einschnitte, legt den Mittelpunkt auf die Mitte der Pastete, klappt ihn ganz auseinander, so daß die Pastete davon bedeckt ist, schneidet den überstehenden Teig, nachdem man ihn allenthalben sanft angedrückt hat, rund umher ab, so daß derselbe einen Strohhalm breit über den Rand hervorsteht; dann macht man von der andern Hälfte des Teiges noch einen solchen Deckel darauf, schneidet den hervorstehenden Teig eben so wie den ersten ab und bestreicht die Pastete mit 2 geschlagenen Eidottern, wozu man ein Eiweiß gegeben; dann legt man von dem noch übrigen Teige noch einen zwei Finger breiten Rand, welchen man mit einem Kuchenrade abschneidet, auf den Rand der Pastete, macht noch einige Verzierungen auf die Pastete und bestreicht diese gleichfalls mit dem geschlagenen Ei, sei aber mit dem Bestreichen vorsichtig, damit man den äußern Rand nicht treffe, indem dann der Teig nicht gut aufgehen würde. Nun backt man sie in einem ziemlich heißen Ofen, oder auch in der Tortenpfanne, in einer Stunde gahr; sie muß ringsumher eine schöne gelbbraune Farbe haben. Die Sauce, worin man die Küken und die Kleinigkeiten zur Pastete gekocht hat, stellt man wieder zu Feuer und rührt noch so viel gebranntes Mehl, wozu man einige feingehackte Sardellen

gegeben hat, dazu, daß sie semig genug ist, dann schüttet man eine gute Untertasse voll Champignons, entweder frisch eingeschwitzte oder auch eingemachte hinein, läßt die Sauce eben damit durchkochen, probirt nach Salz und Säure, thut ein Stück Krebsbutter hinein und giebt sie bei der Pastete zu Tisch. Hat man Krebsschwänze, so legt man diese mit in die Sauce.

Sollen Austern dazu gegeben werden, so thut man diese erst in die Sauce, nachdem sie ganz fertig ist, da sie sonst leicht hart werden; man benutzt auch das Austernwasser mit dazu.

4. Pastete von Tauben.

Für diese Pastete gilt dieselbe Vorschrift, nach welcher man sich bei der Zubereitung einer Küken- oder Hühnerpastete zu richten hat.

5. Lachspastete.

Man putzt den Lachs, zerschneidet und salzt ihn, dann nimmt man ein Stückchen davon, ferner 3 Loth Weißbrot, durch Wasser gezogen und ausgedrückt, etwas Mark, Butter, Chalotten, Citronensaft, Salz, Gewürz und Petersilie und hackt dies. Ist der Teig in der Form, so breitet man das Füllsel auf dem Boden auseinander und legt den Lachs oben darauf, streut gehackte Petersilie, gestoßenen Zwieback und geriebene Citronenschale darüber, gießt etwas geschmelzte Butter darauf und bedeckt diese mit dem übrigen Füllsel. Mit einem Teigdeckel macht man nun die Pastete zu und backt sie. Ist sie halb gebacken, so macht man oben eine Oeffnung und schüttet eine Brühe hinein, die von Mehl, Fleischbrühe, Butter und Citronensaft bereitet wird, zu der vor dem Anrichten etwas süßer Rahm kommt und die man zuletzt mit einigen Eidottern abrührt.

6. Hechtspastete (für 16 Personen).

Man nimmt entweder 2 große Hechte oder 6 Stück von mittlerer Größe, die man, nachdem sie ausgenommen sind,

Digitized by Google

längs dem Rückgrate durchschneidet. Darauf löset man den Rückgrat ab, schneidet die Bauchgräten mit einem Messer heraus, säubert das Fleisch von der Haut und schneidet dies in Stücke, die dann sehr fein gespickt werden. Ist dies geschehen, so nimmt man ¾ ℔ Butter, läßt sie schmelzen, giebt etwas gehackten Thymian und Petersilie dazu und legt dann den Fisch hinein. Wenn die Stücke einige Minuten in der Butter gelegen haben, so kehrt man dieselben um; sie dürfen übrigens nur einige Augenblicke durchkochen, nur so lange bis sie steif sind. Die Pastetenschüssel bestreicht man dann mit Butter und gießt so viel kalte Fleischbrühe darauf, daß der Boden davon bedeckt wird, legt nun die Stücke Fisch in einer gewissen Ordnung auf die Schüssel und auf diese wieder die noch übrigen Stücke, bei welchem Auflegen man sich bemühen muß, daß dadurch eine rundliche Form entstehe. Alsdann legt man eine Decke voll Füllsel (die Anweisung zur Bereitung des Füllsels folgt unten) darüber, so daß der Fisch ganz davon bedeckt wird, macht oben in der Mitte derselben ein Loch und legt endlich noch eine andere Decke von Blätterteig darauf. Man giebt die unter Saucen beschriebene Sardellensauce dazu.

Zu dem Füllsel nimmt man einen Hecht von mittlerer Größe, oder zwei kleine Hechte, schuppt sie, weidet sie aus, schneidet sie durch und nimmt die Gräten heraus. Die Gräten und die Köpfe kocht man eine Viertelstunde in Wasser ohne Salz, sucht alsdann das Fleisch, welches sich noch daran befindet, ab und giebt es zu dem rohen abgeschnittenen Fleische, hackt beides fein, giebt achtzehn Loth geriebenes Brot dazu, Rührei von 6 Eiern und 4 rohe Eier, Citronenschale und Muskatblüthe, rührt dieses Alles wohl durcheinander und giebt es dann in die Butter, in welcher die Hechte zur Pastete selbst, wie vorhin erwähnt ist, steif gemacht worden sind, und mengt dieses Füllsel mit der Butter durch.

7. Hechtscrisett.

Man nimmt drei große Hechte, schneidet sie der Länge nach durch und dann in Stücke; das Fleisch, welches man nicht von den Gräten herunterbringen kann, muß man mit

denselben aufkochen und dann davon ablösen; zu diesem Fleische giebt man nun 1—2 Zwiebeln und hackt es damit klein. Die Stücke des Hechts werden gespickt, mit Butter und gehackter Petersilie aufgebraten und darauf vom Feuer und aus der Butter heraus genommen. Zu der Butter giebt man 1 ℔ Weißbrot, wovon ⅔ gerieben werden, das Uebrige aber in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt wird, ferner 10 Eier, etwas geriebene Citronenschale, Muskatblüthe, Salz, etwas kalte, steif gewordene Fleischbrühe, auch etwas kalte Butter, falls das Ganze noch nicht fett genug sein sollte, und endlich das mit Zwiebeln durchgehackte Fischfleisch. Dann wird eine Form mit Butter reichlich ausgestrichen, mit gestoßenem Zwieback ausgestreut und mit dem wohldurchmengten Füllsel allenthalben einen halben Finger dick ausgelegt. Mit demselben Füllsel füllt man auch zehn oder mehrere Krebsköpfe, legt diese kreuzweise auf den mit Füllsel bedeckten Boden der Form und dazwischen in große Würfel geschnittenes Midder, Pingeln (Pinienkerne), Pistazien, Morcheln und auch hin und wieder ein Stückchen Butter. Die Lücken füllt man mit Klumpen von dem eben beschriebenen Füllsel aus und legt dann die Hechtsstücke so, daß die gespickte Seite nach unten kommt, darauf, auf diese wird nun eine Schicht von den eben erwähnten Dingen gelegt, dann wieder eine von Hechtsstücken und so fort, bis die Form ganz gefüllt ist. Es muß jedoch Alles verkehrt hinein gelegt werden, weil hernach die Form umgekehrt wird. Das noch übrige Füllsel wird dann auf einem Blatte Papier, welches vorher mit Butter bestrichen und mit kleinem Zwieback bestreut wurde, allenthalben gleich dick ausgebreitet und mit Eigelb bestrichen. Es muß aber dieses Blatt so geschnitten werden, daß es genau auf die noch offene Seite der Form paßt. Nachdem man nun den hervorstehenden schmalen Rand der Form ebenfalls mit Eigelb bestrichen hat, legt man das mit Füllsel belegte Papier als Deckel darauf, macht die Form mit einem Messer eben, bestreut sie mit Zwieback, legt noch einen halben Bogen Papier, der mit Butter ziemlich dick bestrichen sein muß, darauf und schickt dann das Ganze nach dem Backofen; wenn es gahr ist, wird aus dem Deckel ein rundes Stück, wie bei einer Pastete herausgeschnitten und Sardellenbrühe hineingegossen, worauf man das herausgeschnittene Stück

wieder in die Oeffnung einfügt und das Crisett anrichtet. Es wird Sardellenbrühe dabei gegeben.

8. Hechtspastete mit Krebsen.

(Für 16 Personen.)

Man nimmt drei ziemlich große Hechte, macht aus den Köpfen derselben alle Gräten heraus, hackt dann das Fleisch, giebt ein Rührei von 6 Eiern, 2 rohe Eier, etwas Muskatnuß, ungefähr 3/4 ℔ Weißbrot und etwas gehackte Petersilie dazu. Das übrige Fleisch wird von den Gräten gereinigt und stückweise auf eine zinnene Schüssel gelegt, die vorher mit Weißbrotkrumen bestreut werden muß, dann legt man 30 Krebsschwänze auf den Fisch, füllt eben so viel Krebsköpfe mit Füllsel, legt sie auch auf den Fisch und bedeckt nun Alles mit dem noch übrigen Füllsel. Zwischen den Fisch und die Krebse legt man hier und da kleine Stücken Butter. Von dem Teige, welcher zuletzt darüber gelegt wird, macht man eine doppelte Decke, der Rand muß aber dreifach aufgelegt werden. Wenn die Pastete gahr ist, schneidet man aus dem Teige einen Deckel heraus und gießt Krebsbutter hinein. Man nimmt zum Teige 1 1/2 ℔ Mehl und 1 ℔ Butter.

9. Stockfischpastete.

Wan nimmt zu dieser Pastete 4 ℔ eingeweichten Stockfisch (man sehe unter dem Abschnitt „Fische“ die Anweisung „Stockfisch zu kochen“), reinigt denselben von der Haut und den Gräten, schneidet ihn in Stücke, setzt ihn mit kaltem, weichen Wasser auf und läßt ihn dann über einem gelinden Feuer eine Stunde langsam weichen. Ist dies geschehen, so nimmt man den Fisch vom Feuer und legt ihn auf einen Durchschlag. Die Pastetenschüssel bestreicht man reichlich mit Butter, gießt von dem Wasser, worin der Stockfisch gelegen hat, so viel darauf, daß der Boden der Schüssel nur eben davon bedeckt wird, legt alsdann eine Schicht Stockfisch darauf und auf diese wieder eine Schicht Butter, die man in kleine Stücke zerbröckelt; zwischendurch streut man

Digitized by Google

ziemlich viel Pfeffer, aber kein Salz; man fährt auf diese Weise fort, abwechselnd Schichten von Butter und Fisch aufzulegen, bis das Ganze hoch genug ist. Dann legt man eine Decke voll Füllsel darüber, die in der Mitte ein kleines Loch haben muß, und endlich noch eine andere von Blätterteig. Das Füllsel macht man aus 1 ℔ und 12 Loth Weißbrot und etwas gehacktem Stockfisch, wozu man dann noch ein Rührei von 4 Eiern und 4 rohe Eier mischt, giebt auch einige gehackte Chalotten, etwas Citronenschale, Thymian, Petersilie und Salz dazu. Man kann das Füllsel auch von Hechten machen, es wird alsdann feiner.

Die Pastete muß nur einige Augenblicke durchkochen. Das meiste Feuer muß man auf den Tortendeckel legen. Es wird bei dieser Pastete eine gewöhnliche Stockfischsauce hergegeben, wie sie unter Saucen beschrieben ist.

10. Aalpastete (für 18 Personen).

Vier große Aale werden, nachdem sie rein gemacht und in Stücke geschnitten sind, in Essig, wozu man Salz und zwei große zerschnittene Zwiebeln giebt, einen Tag weggesetzt. Die Pastetenschüssel bestreicht man mit Butter, legt dann den Aal roh darauf und gießt einen Suppenlöffel voll Fleischbrühe und etwas von dem Essig, worin der Aal gestanden hat, darüber. Zwischen jede Schicht von dem Aal streut man gehackten Thymian, Petersilie, Citronenschale, ein wenig Pfeffer und etwas mehr Nelkenpfeffer, Muskatblüthe und Salz. Dann nimmt man Füllsel von Hechten (die Bereitung desselben findet sich am Schlusse dieser Vorschrift), rollt einen Theil desselben zu kleinen Bällen auf, womit man die Lücken zwischen den Aalstücken auffüllt, von dem übrigen Füllsel macht man einen dünnen Deckel, legt denselben auf die Aale und breitet dann noch eine Decke von Blätterteig darüber. Die Pastete muß man etwas über eine halbe Stunde backen.

Zu der Fleischbrühe, die man aus 2 ℔ magerem Rindfleisch kocht, giebt man, außer den gewöhnlichen Suppenkräutern und Wurzelwerk, noch etwas Thymian und einige Lorbeerblätter.

y Google

Das Fällsel, von welchem man im Ganzen ungefähr 2½ ℔ braucht, besteht seinem Hauptbestandtheil nach, aus 6 bis 8 Stück kleinen Hechten. Diese braucht man nicht zu schuppen; nachdem man sie ausgenommen hat, kocht man sie gahr, zieht ihnen die Haut ab, macht die Gräten heraus und hackt sie dann ganz fein. Zu dem Gehackten giebt man ein Rührei von ¼ ℔ Butter, einigen gehackten Chalotten und 6 Eiern, ferner noch 2 ganze Eier und 2 Eidotter, Muskatblüthe und 2½ Loth Weißbrot, gerieben und durchgesiebt, gehackte Petersilie und gehackten Thymian, gehackte Citronenschale und Salz. Sollte diese Masse zu trocken werden, so kann man noch etwas Butter dazu mischen.

Zu der Brühe nimmt man 8 gehackte Sardellen, von dem Essig, worin der Aal gelegen hat, einige Eßlöffel voll, 2 Eßlöffel voll Mehl, 2 Löffel voll Capern, Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer, etwas Butter und die Fleischbrühe; dies wird zusammen aufgekocht und zuletzt mit vier Eidottern abgerührt.

11. Hummercrisett.

Nachdem man eine Melonenform mit Butter bestrichen, füllt man sie einen Finger dick mit einer Fischfarce aus, wie sie bei Hechtspastete (S. 134) angegeben ist; dann giebt man das Fleisch von 3 abgekochten und in Stücke geschnittenen Hummer, 1 ℔ abgekochte Spargelköpfe, geschwitzte Champignons und 2 Stück blangirtes und in Würfel geschnittenes Midder hinein, bedeckt dann dasselbe wieder mit Farce, biegt sie mit der andern Farce fest zusammen und läßt sie langsam in einem Ofen gahr backen. Man giebt eine Krebs- oder Hummersauce dazu.

12. Krebspastete.

Man nimmt Erbsen und dämpft sie mit Wasser und Butter. Die Krebsschwänze werden abgeschält, in Stücke geschnitten und zu den Erbsen gegeben. Von dem Uebrigen der Krebse macht man Krebsbutter; von dieser giebt man

Digitized by Google

zu den Erbsen, wie auch süßen Rahm und Muskatnuß. Alles dieses läßt man zusammen aufkochen, dann thut man es in Förmchen, in die man Blätterteig gebreitet hat, bestreicht sie ein- bis zweimal mit der Krebsbutter und schüttet wenn er halb gahr ist, die Brühe dazu.

13. Kapaunenpastete mit Krebssauce.

(Für 12 Personen.)

Nachdem man 3 gutgemästete Kapaunen ausgenommen und gereinigt hat, zerlegt man sie in 4 Theile, blangirt sie und läßt sie auf einem Siebe abträufeln, dann schwitzt man in einer Casserolle einige fein geschnittene Chalotten mit einem Stück Butter eben durch, legt die Kapaunen hinein, drückt den Saft einer Citrone hinzu und läßt sie auf gelindem Feuer eine halbe Stunde schwitzen, während man oft etwas Bouillon nachgießt, damit die Kapaunen ja nicht braun werden; giebt sie danach auf eine Schüssel und läßt sie kalt werden.

Inzwischen hackt man 2 ℔ mageres Kalbfleisch, ¼ ℔ Nierentalg, so wie auch 6 bis 8 Sardellen, die Leber von den Kapaunen und eine kleine Hand voll Petersilie ganz fein, weicht für 2 Grote (12 Loth) von der Rinde befreites Weißbrot in Milch ein und drückt es fest wieder aus, macht darauf von Eiern ein hartes Rührei und verarbeitet dieses mit der gehackten Masse, nebst etwas Salz, Muskatblüthe und 2 rohen Eiern tüchtig; dann legt man von dieser Farce ungefähr 1½ Zoll hoch auf den Boden einer Pastetenschüssel, legt die Kapaunen, 4 Stück blangirtes und in beliebige Stücke geschnittenes Nidder und eine Untertasse voll fein eingeschwitzter oder auch eingemachter und in Scheiben geschnittener Champignons schichtweise darauf, gießt die Sauce, worin die Kapaunen geschwitzt sind, hinzu und streicht die noch übrige Farce egal darüber. Darauf breitet man den schon verfertigten Blätterteig, so wie bei der Kükenpastete angegeben, über dieselbe und backt sie in einer Stunde gelbbraun.

Die Krebsschwänze thut man in die unter „Saucen“ beschriebene Krebssauce und giebt dieselbe mit der Pastete zu Tisch. Man rechnet auf jede Person 3 bis 4 Krebsschwänze.

14. Kalbfleischpastete.

Man nimmt die Brust von einem fetten Kalbe, schneidet sie in beliebige Stücke und blangirt diese. Darauf giebt man ein gutes Stück frische Butter in eine Casserolle, legt das Fleisch hinein und läßt es gut darin durchschwitzen, dann giebt man einige Chalotten, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner hinein, gießt so viel Bouillon darauf, daß das Fleisch eben bedeckt ist und läßt es eine Stunde kochen, nimmt es alsdann aus der Bouillon und läßt es erkalten.

Inzwischen bereitet man eine Farce, wie bei Kapaunenpastete angegeben ist; statt der Kapaunenleber kann man etwas Kalbsleber oder auch Leber von Geflügel benutzen. Dann bestreicht man den Boden einer Pastetenschüssel mit dieser Farce, legt eine Schicht von dem Kalbfleische, dann Bälle von der Farce, dann wieder Fleisch und so fort bis alles Fleisch aufgefüllt ist, darauf, zuletzt streicht man die noch übrige Farce egal darüber, gießt aber vorher einige Löffel voll von der Bouillon über die Pastete und verfährt mit dem Blätterteig wie bei der Kükenpastete (S. 131) angegeben ist, bestreicht sie und läßt sie in einer Stunde gelbbraun backen.

Zu der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, rührt man so viel weißgebranntes Mehl, daß sie semig (dick) genug wird, thut Champignons, Capern und Muskatblüthe hinein, schmeckt nach Salz und Säure und giebt sie mit der Pastete zu Tisch.

15. Pastete von Karpfen.

Wird auf dieselbe Art wie Hechtspastete (S. 133) bereitet. Man giebt eine Austernsauce dabei her.

15. Eine blinde Paſtete.

Man bereitet einen Blätterteig von 1½ ℔ Mehl und 1 ℔ Butter, macht von einigen Bogen Papier einen dicken Klumpen, legt dieſen auf die Paſtetenſchüſſel, ſo, daß die Form von einer Paſtete hergeſtellt wird, breitet dann noch einen Bogen Papier egal über den Papierklumpen und verfährt dann mit dem Blätterteig, wie bei der Kükenpaſtete angegeben iſt, man braucht aber die Einſchnitte in denſelben nicht zu machen. Nun beſtreicht man ihn mit Eigelb und läßt ihn gelbbraun backen, ſchneidet dann oben den Deckel davon, nimmt das Papier heraus und füllt feines Ragout hinein, legt den Deckel wieder auf die Oeffnung und giebt die Paſtete zu Tiſch.

16. Eine warme Macaronipaſtete.

Man läßt ½ ℔ Macaroni mit etwas Salz gahr kochen und auf einem Durchſchlag ablaufen und erkalten. Dann nimmt man 2 bis 3 Stück Midder (Kälbermilch), 1 ℔ Kalbfleiſch, einige Stücke Schinken, Zwiebeln und Gewürz und läßt es auf dem Feuer etwas ziehen; dann wird das Kalbfleiſch gehackt, der Schinken in kleine Würfel geſchnitten, zu den Macaroni nebſt 4 Loth Parmeſankäſe gegeben und verſucht, ob es kräftig genug iſt, ſonſt giebt man noch etwas ſtarke Fleiſchbrühe dazu. Nun füllt man dies in einen Teig, breitet einen Deckel darüber und läßt das Ganze backen.

17. Engliſche Obſtpaſtete.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Schmalz, knetet dies durch, giebt ſo viel Waſſer dazu, daß der Teig ſich gehörig bindet, und wallt ihn einmal wie einen halben kleinen Finger dick aus, wobei man immer Mehl unterſtreut. Darauf ſetzt man von dem Teige einen Rand auf eine Porcellan-Schüſſel, nachdem man den Rand der Schüſſel, welche tief ſein muß, vorher mit Butter beſtrichen hat. Nun füllt man robes Obſt, auf 1 ℔ Mehl 2 ℔ Obſt gerechnet, nämlich Himbeeren und Johannisbeeren vermiſcht, oder Stachelbeeren u. ſ. w., nachdem man daſſelbe vorher

mit Zucker und einer Obertasse voll Wasser durchmengt hat, in die Schüssel. Den ausgewallten Teig schneidet man so lange die Schüssel noch leer ist, nach der obern Größe derselben ab, so daß er die gefüllte Schüssel von einem Ende zum andern bedeckt und noch etwas übersteht. Ist die Schüssel gefüllt, so setzt man den Teigrand auf den mit Butter bestrichenen Schüsselrand und bestreicht den ersten mit kaltem Wasser. Zuletzt breitet man den Teigdeckel darüber und zieht ihn eben und gerade. In der Mitte macht man ein Loch von der Größe eines Fingerhutes. Dann kerbt man den Rand ein und schickt die Pastete zum Bäcker. Sie muß 2 Stunden bei gelinder Wärme backen.

II. Braune Pasteten.

1. Wildprettpastete. (Für 12 Personen).

Man nimmt eine Hinterkeule von einem Reh, löset alle Haut und Sehnen heraus und zerschneidet das Fleisch in viereckige Stücke von der Größe einer halben Hand. Diese Stücke spickt man, nachdem man den Speck in Salz und Wunderpfeffer umgekehrt hat. Alsdann legt man sie 2-3 Tage vorher, ehe die Pastete gegessen werden soll, in eine Mischung, die aus eben so vielem Cydereſſig wie Wasser, aus 4 bis 5 gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Citronenschale (von einer halben Citrone), Thymian und Salz besteht. An dem Tage, an welchem man die Pastete machen will, läßt man etwas Butter braun werden und thut dazu vier gehackte Chalotten und eine Tasse voll von der Mischung, in welcher das Fleisch gelegen hat, giebt das Fleisch dazu, läßt es einige Augenblicke darin durchschwitzen, gießt dann braune Kraftbrühe darauf (die Anweisung zur Zubereitung

Digitized by Google

derselben findet man unter A. Nr. 16), läßt das Fleisch darin ½ bis ¾ Stunden kochen und verfährt im Uebrigen ganz so wie bei jeder andern braunen Pastete. (Man sehe die Anweisung zum Ansetzen derselben A. Nr. 22. B.)

2. Hasenpastete (für 8 Personen).

Nachdem man einen jungen nicht zu kleinen Hasen gut gewaschen und abgehäutet hat, schneidet man ihn in Stücke von drei Finger breit, spickt diese mit fein geschnittenem zuvor in gestoßenen Nelken, schwarzen Pfeffer und Salz umgekehrten Speck. Dann stellt man eine Casserolle mit einem guten Stück Butter zu Feuer, läßt diese hellbraun werden, legt die gespickten Hasenstücke nebst einigen Chalotten, ganzem Pfeffer und Lorbeerblätter hinein, läßt dies einige Minuten mit einander durchschwitzen, giebt dann etwas braune Kraftbouillon, sowie auch den Saft einer Citrone hinzu und läßt den Hasen darin halb gahr werden, dann nimmt man ihn heraus, legt ihn zum Erkalten auf eine Schüssel, giebt zu der Braise noch etwas Wasser oder Bouillon, läßt sie loskochen und giebt sie durch ein Sieb. Dann stellt man die zur Sauce bestimmte braune Bouillon, nebst der Braise, von der man das Fett abgenommen hat, zu Feuer, thut ½ ℔ abgehäutete Castanien, einen zerschnittenen Schweinsmund, eine Kalbszunge, eine Schweinszunge, ½ ℔ Saucissen und 2 Stück blangirtes und in Stücke geschnittenes Midder hinein, rührt die Sauce mit einem Ansatze von braun gebranntem Mehl, wozu man etwas Citronensäure und Muskatblüthe gegeben hat, semig, giebt alsdann dieselbe durch ein Sieb und läßt die Kleinigkeiten auf demselben erkalten. Inzwischen hackt man 1½ ℔ schieres Rindfleisch mit ¼ ℔ Speck und der Leber von dem Hasen ganz fein, giebt ein fettes Rührei von 4 Eiern, so wie 2 ganze Eier, etwas Muskatblüthe, schwarzen Pfeffer, für 1 Groten (6 Loth) ausgeriebenes Weißbrot und Salz hinzu, mengt dieses Alles wohl durcheinander und giebt, wenn man will, auch noch einige abgeschälte und in dünne Scheiben geschnittene Trüffeln dazu. Dann bestreicht man den Boden einer Pastetenschüssel einen Finger dick mit dieser Farce, füllt von den kalt gewordenen Kleinigkeiten den Hasen, dann darüber wieder Kleinigkeiten hinein und breitet

Digitized by Google

zuletzt die ganze Farce egal darüber her; zuvor aber werden einige Löffel voll von der braunen Sauce über dieselbe gegossen. Nun belegt man die Pastete mit Blätterteig, so wie bei der Kükenpastete (S. 131) angegeben ist; diese Pastete belegt man aber nur mit einem Deckel Blätterteig, verziert und bestreicht sie und läßt sie in 3/4 Stunden gelbbraun backen.

Die Sauce stellt man wieder zu Feuer, giebt eine Untertasse voll eingemachte Champignons hinein und läßt sie damit bis zum Anrichten kochen. Sollte sie nicht eben genug sein, so rührt man noch etwas gebranntes Mehl hinzu.

3. Schnepfenpastete (für 12 Personen).

Nachdem man 6 bis 8 Schnepfen gehörig gereinigt und aufgebogen hat, bindet man Speck darüber und läßt sie in einer fetten Braise gahr braisen, dann nimmt man sie heraus und stellt sie zum Erkalten zurück. Zu der Braise giebt man so viel Jüs oder braune Bouillon als man Sauce bedarf und läßt dieselbe damit vom Topfe loskochen, dann giebt man sie durch ein Sieb, füllt vorsichtig alles Fett davon ab und gießt sie wieder behutsam in eine Casserolle, so daß der Bodensatz zurückbleibt. Nun thut man die zerschnittenen Kleinigkeiten, einen Ochsenuntermund, einen Schweinsmund, 2 Kalbszungen, 3/4 ℔ Saucissen und 3 Stück Midder hinein, läßt dieses, so wie 1 Untertasse voll Champignons, eben darin aufkochen, rührt die Sauce mit einem Ansatze wie bei der Hasenpastete angegeben ist, semig, giebt die Kleinigkeiten auf ein Sieb und stellt sie gleichfalls zum Erkalten zurück. Nun hackt man einige Leber von Geflügel (sollte man diese nicht haben, so kann man auch Kalbsleber dazu benutzen) mit einer Chalotte recht fein, rührt sie durch ein Sieb und giebt 1 ℔ ganz fein gehacktes Ballfleisch, etwas gestoßene Nelken und einige in Streifen geschnittene Trüffeln dazu, mengt Alles gut durch, füllt die Pastete auf, legt zwischendurch von obiger Farce Bälle und streicht, nachdem sie ganz aufgelegt, von derselben einen Fingerdick über die Pastete, legt dann einen Deckel von Blätterteig über dieselbe, verziert sie, bestreicht sie mit Ei

Digitized by Google

und backt sie in ¾ Stunden gelbbraun. Die Schale von den Trüffeln läßt man mit der braunen Sauce bis eben vor dem Anrichten kochen, giebt sie dann aber nochmals durch ein Sieb.

4. Rebhühnerpastete.

Diese wird eben so bereitet wie eine Schnepfenpastete. Die Rebhühner werden aber mit Speck, welches man in gestoßene Nelken und etwas Salz umgekehrt hat, gespickt. Die Leber benutzt man zur Farce, das übrige Eingeweide und Magen aber wirft man fort. Die Köpfe der Rebhühner steckt man beim Anrichten zur Zierde um die Pastete.

5. Braune Taubenpastete.

Diese wird ebenfalls so zubereitet, wie in der vorigen Nummer angegeben, nur daß man Herz und Magen nicht wegwirft, sondern zu den Kleinigkeiten beim Auffüllen der Pastete mit benutzt. Auch kann man die Trüffeln fehlen lassen.

6. Pastete von Krammetsvögeln.

Man rechnet für jede Person 2 fette Krammetsvögel. Nachdem sie gerupft, flamirt und gewaschen sind, nimmt man sie aus und wirft den Magen weg, das übrige Eingeweide stellt man mit ¼ ℔ Butter, 1 ℔ gehacktes Rindfleisch, ¼ ℔ rohen Schinken, ¼ ℔ Speck und einigen feingehackten Chalotten zu Feuer und läßt es einige Minuten schwitzen, dann hackt man Alles zusammen mit ¼ ℔ Sardellen recht fein, giebt eingeweichtes und wieder fest ausgedrücktes Weisbrot, etwas Muskatblüthe, schwarzen Pfeffer und gestoßene Wachholderbeeren, 4 ganze Eier und Salz nach Geschmack hinzu, worauf man dieses Alles durcheinander mengt. Die Krammetsvögel hat man inzwischen in brauner Butter einige Minuten durchbraten und wieder kalt werden lassen. Darauf bestreicht man den Boden der Pastetenschüssel einen Finger dick mit der Farce, legt die Krammetsvögel darauf, gießt einige Löffel voll von der Sauce,

Digitized by Google

worin sie gebraiſ't sind, darüber, streicht dann die Farce darauf, legt einen Deckel von Blätterteig darauf, verziert denselben, bestreicht ihn mit Ei und läßt die Pastete in einer Stunde gelbbraun backen.

Man giebt die unter Saucen beschriebene Trüffel-Sauce dabei her.

7. Beefsteakspastete.

Man häutet einen Ochsenmürbebraten ab, schneidet fingerdicke Scheiben davon, klopft diese mit einem Klopfholze ein paarmal vorsichtig, damit die Stücke sich ausdehnen und eine zierlich runde Form bekommen. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Pfanne braun werden und die Stücke einen Augenblick auf beiden Seiten darin anziehen, streut alsdann etwas feinen Pfeffer über dieselben und läßt sie erkalten; die Sauce giebt man nebst dem Saft einer Citrone und einem Eßlöffel voll Soya auf die Pastetenschüssel. Zur Farce nimmt man schieres Kalbfleisch, frischen Speck und Kalbsleber, Zwiebeln, Dragon, Petersilie und etwas Krausemünze, hackt dieses zusammen recht fein, giebt Gewürz und Salz dazu und arbeitet es tüchtig damit durch. Nun legt man eine Lage von den Fleischscheiben rund herum in die Pastetenschüssel, doch so, daß in der Mitte ein kleiner Raum bleibt, streicht dann von der Farce dick darüber, legt nun wieder Fleisch darauf, dann Farce und so fort bis beides verbraucht ist. Die innere Höhlung füllt man mit kleinen Champignons und in Würfel geschnittenen rohen Schinken aus, schließt die Oeffnung mit einer Scheibe Fleisch und Farce, bedeckt die Pastete doppelt mit Blätterteig, verziert sie, bestreicht sie mit Ei und läßt sie in einer Stunde gahr backen.

Beim Vorlegen giebt man von der sich in der Pastete gebildeten Sauce etwas auf jede Portion; man kann auch jede braune Sauce dabei hergeben.

8. Englische Fleischpastete. (Gibbely-Pie.)

Mit dem Teig verfährt man eben so wie bei der englischen Obstpastete (E. I. Nr. 17.) Dann legt man in die

Schüssel dünne Scheiben Rindfleisch mit Salz und Pfeffer bestreut, Schweinefleisch, Schinken oder Speck darauf, dann zerlegte Hühner, Tauben oder Enten, Fleischklöße und wieder Scheiben von Speck oder Schinken, die man vorher mit etwas Butter bestrichen hat, und zuletzt steife, kräftige Fleischbrühe oder auch eine Tasse voll Wasser. Dann muß die Pastete bei gelinder Wärme 2 Stunden im Backofen lichtbraun backen.

9. Englische Taubenpastete. (Pigeon-Pie.)

(Für 16 Personen.)

Man schneidet rohes Rindfleisch (am besten vom Mürbbraten) in dünne Scheiben, klopft diese mit einem Messerrücken, kehrt sie in Salz und Pfeffer, wozu man noch einige gestoßene Nelken mischt, um und legt sie auf eine mit Butter bestrichene Pastetenschüssel, so daß der Boden davon bedeckt wird. Zu einer Pastete für 16 bis 20 Personen muß man 8 Tauben haben. Man bratet sie 1/4 Stunde und füllt sie dann mit dem am Ende dieser Vorschrift angegebenen Füllsel oder wickelt die Tauben auch in dasselbe; auf jede Taube kann man 1/4 ℔ Füllsel rechnen. Alsdann legt man dieselben auf das Rindfleisch und auf diese so viel Pilze, daß eine Pastetenform entsteht, macht dann eine Decke von Ballfleischfüllsel, legt diese darüber und bestreicht sie gut mit Eigelb. Darauf legt man einen Rand von Blätterteig bestreicht denselben auch mit Eigelb, doch nicht auf der Seite, weil der Teig sonst nicht blättern würde, legt nun eine zweite Decke von Blätterteig darüber und über diese noch eine dritte, in welche man mit einem Messer einige Figuren schneidet und sie, nachdem man sie aufgelegt hat, mit Eigelb bestreicht. Oben in der Mitte der Pastete schneidet man ein kleines Loch, damit der Dampf während des Backens herausziehen kann; in dieses Loch füllt man dann, wenn die Pastete gahr ist, so viel Brühe als hinein geht. Zu dem Füllsel, mit welchem die Tauben gefüllt werden, bratet man einige Zeit Zwiebeln in gelbbrauner Butter, nimmt sie vom Feuer und giebt einige ganze Eier und so viel Ballfleisch wie man Füllsel haben will, auch etwas Citronenschale dazu.

Man rechnet auf jede Person eine halbe Taube. Diese Pastete muß 1¼ bis 1½ Stunde backen.

10. Lerchenpastete.

Man nimmt zum Teig ¾ ℔ Butter, ¾ ℔ Mehl, ein Ei und etwas Wasser; znm Füllsel ¾ ℔ Saucissenfleisch, Chalotten, Capern, Sardellen, Muskatblüthe und drei in Wasser gut eingeweichte und stark ausgedrückte Milchbrote (18 Loth), dies Alles wird in Butter gedämpft. Ist es abgekühlt, so rührt man drei Eier dazu. Der Teig wird ausgerollt, mit Eiweiß bestrichen, ein Kranz um den Boden gemacht, das Füllsel darauf gestrichen und gebacken. Den Lerchen schneidet man den Kopf und die Beine ab, bratet sie halb gahr und läßt sie in dem Füllsel ein wenig aufziehen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man die Lerchen in die Pastete und läßt sie mit backen. Zur Brühe nimmt man ½ Quart Wein, etwas Wasser, einige Chalotten, Citronenschale, Lorbeerblätter, die Köpfe und Beine der Lerchen. Dies läßt man kochen, giebt braun gebranntes Mehl daran und läßt es semig kochen.

11. Gänseleberpastete.

(Nach Straßburger Art.)

Man legt die Lebern am Abend in Wasser, damit sie weiß werden. Den andern Tag spickt man sie mit Trüffeln, legt sie mit Butter, feingehackten Chalotten und Petersilie in einen Topf, dämpft sie ein wenig und läßt sie kalt werden. Zu dem Füllsel nimmt man 1 ℔ Saucissenfleisch, 1 ℔ Speck, die Schale von einer Citrone, Capern, ¼ ℔ Sardellen, ein paar Chalotten, Petersilie, Trüffeln und einige kleine Gänselebern. Dies Alles wird gehackt, zuletzt kommt Salz und Pfeffer und auch die Braise, worin die Lebern gedämpft sind, dazu; dann rührt (treibt) man die ganze Masse durch ein Haarsieb, damit dieselbe recht fein wird. In die Pastete legt man zuerst eine Lage Füllsel, dann in Scheiben geschnittene Trüffeln, auf diese die Leber und darauf wieder Füllsel. Sind sie gebacken, so kann man oben etwas dicke Kraftbrühe oder besser Gallerte hinein gießen, da sie beim Backen oft trocken werden.

Digitized by Google

III. Kalte Pasteten.

1. Teig zu nachfolgenden 5 Pasteten.

Zu 4 ℔ Weizenmehl nimmt man ½ ℔ Butter, 3 ganze Eier und verarbeitet dies unter Zugabe von ½ Quart Wasser zu einem festen Teig, rollt dann von diesem einen halben Finger dick zum Boden der Pastete aus; der Teig muß aber auf dem Bleche, worauf er gebacken werden soll, liegen bleiben und der Rand desselben mit Eigelb bestrichen werden. Darauf rollt man einen Hand hohen Rand eben so dick, wie den Boden aus, setzt ihn um denselben, drückt ihn rund herum fest an, füllt die Pastetenmasse hinein und legt dann den Deckel, welchen man ebenfalls einen Finger dick ausgerollt und mit Eigelb bestrichen hat, so auf, daß die bestrichene Seite unten kommt, drückt ihn fest an und sucht die Form einer runden Schachtel zu bilden. Dann setzt man in die Mitte des Deckels eine kleine Röhre, verziert die ganze Pastete mit dem übrigen Teige nach eigner Idee, sticht in die Röhre ein Loch, damit der Dampf abziehen kann, bestreicht die Pastete mit geschlagenem Ei und läßt sie im Ofen gahr backen.

2. Gänseleberpastete.

Man giebt die Masse in Pasteten von gebranntem Teig oder in Pastetentöpfe, backt sie 2 Stunden in einem mäßig heißen Ofen; sobald sie aus demselben herausgenommen sind, werden sie mit frischem Schmalz zugegossen.

3. Kalte Schnepfenpastete.

Die Schnepfen werden, nachdem sie gehörig dressirt sind, in einer guten Braise halb gahr gebrais't; dann macht man eine Farce von Lebern, schierem Schweinefleisch, Speck und Gewürz, welches man nachdem es fein gehackt ist, durch einen Durchschlag oder durch ein Sieb treibt, wozu man auch die Braise der Schnepfen giebt. Dann legt man wechselweise die Farce und die Schnepfen in die Pastete, belegt sie oben mit Speckscheiben, legt den Deckel darauf und läßt

Digitized by Google

sie in 1½ Stunde gahr braten. Wenn die Pastete erkaltet ist, nimmt man das Fett und die Fettscheiben herunter und gießt Kraft-Gelée (Aspic) hinein.

4. Kalte Fasanenpastete.

Nachdem der Fasan ausgebeint ist, spickt man die innere Seite mit feinem Speck, welchen man in gestoßenen Nelken, Pfeffer und Salz umgekehrt hat; belegt ihn dann zur Hälfte mit Farce, wie bei Schnepfenpastete angegeben ist, legt einige Scheiben geräucherter und gekochter Ochsenzunge, so wie auch einige Scheiben Essiggurken darauf, giebt wieder von der Farce darüber, macht die gehörige Form und näht ihn mit Saucissen wieder zu. Darauf läßt man ihn in einer guten Braise ¾ Stunden braisen, nimmt ihn heraus, und giebt die Braise zur Farce und verfährt dann ganz so damit, wie bei Schnepfenpastete angegeben ist.

5. Kalte Rebhühnerpastete.

Diese wird eben so wie die Fasanenpastete bereitet.

IV. Kleine oder Handpasteten.

---

1. Krebspastete.

Nachdem der Blätterteig ausgerollt, sticht man mit einem Ausstecher, welcher reichlich so groß im Umfange wie ein Weinglas ist, 2 runde Stücke aus demselben, sticht dann aus dem einem Stücke mit einem Ausstecher, welcher einen Finger breit kleiner ist, in der Mitte den Teig heraus, legt den dadurch geformten Ring um das andere Stück des ausgestochenen Blätterteigs, welches man zuvor mit geschlagenem Ei bestrichen hat, bestreicht dann auch den Ring und den kleinen Deckel und läßt diese Pastete in einem ziemlich heißen Ofen schnell gahr backen und füllt sie darauf noch warm mit folgender Farce: Man schneidet Krebsschwänze und Midder in feine Würfel, schwitzt dann eine fein ge-

Digitized by Google

hackte Chalotte in etwas Butter durch, giebt ein paar Löffel voll kräftiger Bouillon, dann die geschnittenen Krebse und das Midder dazu, läßt dieses mit einander durchkochen, giebt Muskatblüthe, gehackte Petersilie, Dragon und ein Stück Krebsbutter daran, versucht nach Salz, rührt diese Masse mit einigem Eigelb ab und füllt sie dann warm in die oben beschriebenen Pasteten, etwa in jede 2 Theelöffel voll, legt den kleinen Deckel darauf und giebt sie zu Tisch.

2. Trüffelnpastete.

Man schneidet eine gute Portion Trüffeln, nachdem man sie dünn abgeschält hat, in feine Stücke, schwitzt diese in einem Stück Butter, giebt ein paar Löffel voll Jüs, dann so viel feingehacktes Schweine- oder Wildfleisch als man Pasteten haben will, dazu, thut ausgeriebene Semmelkrumen, ein Ei, so wie auch etwas Gewürz hinzu, mengt dieses gut durch und füllt davon in kleine Pastetenformen, welche man zuvor mit Blätterteig ausgelegt hat, legt einen Deckel darauf, bestreicht ihn mit Ei und läßt ihn in einer halben Stunde gahr backen.

3. Vol au vents.

Man schneidet den Blätterteig, welchen man einen starken Messerrücken dick ausgerollt hat, nach der Form der Schüssel, auf welcher er zu Tisch gegeben werden soll, mit einem Kuchenrade ab, bestreicht ihn mit Ei, legt noch einen drei Finger breiten Rand herum, welchen man gleichfalls mit einem Kuchenrade abschneidet, bestreicht denselben auch mit Ei und läßt ihn in ¼ Stunde in einem ziemlich heißen Ofen gahr backen. Dann drückt man innerhalb des Randes den Teig ein wenig ein, um mehr Raum dadurch zu gewinnen, füllt feines Ragout hinein und giebt es zu Tisch.

Man kann auch kleinere Vol au vents zu 1 bis 3 Portionen bereiten.

4. Pastetchen von kaltem Braten.

Man nimmt Fleisch von der Brust eines gebratenen Capaunen oder Puters, oder von einer gebratenen Kalbs-

keule und hackt es, nachdem man das Braune und Zähe davon geschnitten hat. Zu 1 ℔ fein gehacktem Fleisch giebt man 6 Loth Butter, 1/4 ℔ gespülte und gehackte Corinthen, einige Löffel voll Fleischbrühe, Muskatblüthe, Salz, etwas geriebene Citronenschale (und wenn man will, von einer Citrone das Saure) und ein Glas Wein. Mit gestoßenem kleinem Zwieback wird die Masse gebunden gemacht. Dies Alles läßt man mit einander aufkochen, giebt es alsdann in Blätterteig in kleine Pastetenformen und läßt es backen bis der Teig gahr ist (etwa eine halbe Stunde).

5. Fleischpastetchen.

Man macht einen Blätterteig, legt kleine Formen damit aus und füllt sie mit nachstehendem Füllsel: Gekochtes Fleisch wird mit Capern, Pingeln (Pinienkernen), Citronenschalen und einigen Sardellen gehackt und in einem Topf mit Butter, Fleischbrühe und Citronensaft gedämpft. Vor dem Einfüllen muß es ganz abkühlen.

6. Schinkenpastetchen.

Man läßt 2 Obertassen voll geschmelzter Butter und 4 Obertassen voll Milch kochen, rührt so viel Mehl hinein, daß ein steifer Teig entsteht, der sich gut vom Topfe löset. Sodald er dies thut, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn erkalten und wallt ihn auf einem Backbrett, bis er recht blank ist, rollt ihn dann zur Dicke eines Pastetenteigs aus oder drückt ihn nur mit den Händen auseinander. Darauf schneidet man mit einer Untertasse zu so vielen Pastetchen Teig ab, als man aus der Masse bekommen kann. Alsdann schneidet man rohen Schinken in ganz feine Würfel und Zwiebeln, nimmt drei Theile Schinken und ein Theil Zwiebeln, durchmengt beides, bestreut es mit Pfeffer und bedeckt jedes Stück Teig bis zur Hälfte mit dieser Mischung. Die leere Hälfte des Teiges klappt man darüber, drückt die Ränder desselben fest aufeinander, alle halbe Zoll weit, damit sie sich nicht trennen, bestreicht die Pastetchen mit Eigelb und durchsticht die obere Hälfte derselben einige Mal mit einer

Digitized by Google

Spicknadel, weil sie sonst platzen würden. Dann backt man sie im Ofen oder in einer Tortenpfanne, in die man vorher etwas Mehl gestreut hat, oder auf einer eisernen, mit einer Speckschwarte bestrichenen Platte im Backofen gahr.

7. Englische Hackpastetchen (Mince-Pies).

Man nimmt zu 24 Stück dieser kleinen Pasteten 3/4 ℔ Topfrosinen, aus denen man alle Steine sorgfältig heraus machen muß, 3/4 ℔ Corinthen und 1/2 ℔ Rindernierentalg, hackt dies mit einander durch und rührt 1 Mengel Rum dazu, giebt dies alsdann in Blätterteig und läßt es eine halbe Stunde backen. Wenn die Pasteten gahr sind, so legt man sie auf eine Schüssel und gießt 3 Mengel Rum darauf, den man anzündet, ehe man die Pasteten aufträgt. Sie werden alsdann brennend aufgetragen.

8. Amerikanische Hackpastetchen.

Man macht einen Blätterteig von 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 1 Weinglas voll Rum oder Branntwein und 1 Ei.

Zur Masse nimmt man 1 ℔ Nierentalg, 1 ℔ von Kernen gereinigte und klein gehackte Rosinen, 1 ℔ gespülte und wieder getrocknete Corinthen, jedoch ungehackt, 1 ℔ geschälte und in kleine Würfel geschnittene Aepfel, 6 Loth ganz klein geschnittene Succade, 1/4 Quart Rum, 1 1/2 ℔ Zucker, Caneel und Muskatblüthe nach Geschmack. Dies Alles wird durcheinander gerührt, dann breitet man Stücke von Blätterteig in kleine Formen, legt diese Masse darauf, ein anderes Stück Blätterteig herüber und backt die Pastetchen gahr. Obige Masse hält sich, ungebacken, an einem kühlen Orte wohl ein halbes Jahr lang.

9. Midderpastetchen.

Zu 12 kleinen Pastetchen muß man 4 große Stücke Midder (Kälbermilch) haben, die, nachdem sie blangirt worden sind, in Würfel geschnitten werden. Dann giebt man einige Löffel voll Fleischbrühe, etwas geriebene

Digitized by Google

Citronenschale, eine Messerspitze voll Mehl, 6 Loth Butter, etwas Muskatblüthe, gehackte Petersilie, Salz und zuletzt etwas gestoßenen kleinen Zwieback dazu, auch, wenn man will, einige Löffel voll Rahm. Diese Masse wird aufgekocht und in kleine Pastetenformen, wie bei Krebspastete angegeben ist, gefüllt.

10 Pastetchen von gebratenem Midder.

4 Stücke Midder (Kälbermilch) werden mit einer gehackten Zwiebel und Chalotte, einigen Citronenscheiben, zerschnittenen Morcheln, einer Messerspitze voll Mehl, einigen Löffeln voll sauern Rahm, Muskatblüthe, drei in Wasser eingeweichten und scharf ausgedrückten Milchbroten (18 Loth), in Butter gebraten. Ist Alles abgekühlt, so mischt man drei Eier hinzu, giebt zu der Brühe noch etwas Fleischbrühe und rührt sie mit einem Eidotter ab. Die Masse füllt man in Förmchen, in welche Blätterteig gebreitet ist und läßt sie in einer halben Stunde gahr backen.

11. Pastetchen von Midder und Austern.

Zu 12 kleinen Pasteten nimmt man das Midder (Kälbermilch) von 4 Kälbern, reinigt es und setzt es mit kaltem Wasser aufs Feuer. Wenn es gahr ist, wird es mit einigen Chalotten und Sardellen fein gehackt und mit etwas Salz und Butter, auch für 1 Groten (6 Loth) eingeweichtem Weißbrot und etwas Citronensaft vermischt. Die Brühe von den Austern, die vorher heiß gemacht wird, kommt dazu. Davon belegt man kleine Formen mit Blätterteig, giebt von dem Füllsel darauf, auf diese einige Austern, dann wieder Füllsel und Austern, oben auf Blätterteig und backt das Ganze.

12. Handpasteten von Granat (Garnälen).

Da die Granaten in Bremen gekocht zum Verkauf gebracht werden, so hat man nicht nöthig, sie dort noch zu kochen, ehe man sie aus den Schalen heraus macht, sondern

Digitized by Google

man kann dies gleich thun. (In Oertern, wo man sie jedoch nur roh kaufen kann, muß man sie vorher kochen.) Dann muß man von diesen abgeschälten Granaten etwa einen Suppenteller bis zum Rande voll haben, die man nun in einen Topf giebt, mit 6 Loth Butter, mit einigen Löffeln voll Fleischbrühe, gehackter Petersilie, Muskatblüthe, Salz und einigen gestoßenen kleinen Zwiebäcken. Dies Alles läßt man mit einander aufkochen, thut es alsdann in Blätterteig, den man in kleine Pastetenformen gebreitet hat, und backt die Pasteten bis der Teig gahr ist. (Ungefähr eine halbe Stunde.)

13. Granatbrot.

Man schneidet von Kreuzbroten (das Stück zu ½ Gr.) oben einen Deckel ab, höhlt sie inwendig aus, thut alles Weiche zu einer guten Menge abgeschälter Granaten und hackt beides; dann läßt man es in einer Casserolle mit Butter, etwas weißem Wein und Muskatblüthe durchschwitzen. Die Kreuzbrote und auch die kleinen Deckel kehrt man in einigen geschlagenen Eiern, welches man mit eben so vieler Milch vermischt hat, um, füllt sie mit der Farce, deckt den Deckel darauf und bratet sie in Schmalz auf beiden Seiten braun.

14. Markpastetchen.

Zu 16 Markpasteten gehört ¼ ℔ Mark; dies wird, wenn es geschmolzen ist, durch ein Sieb gegossen, ½ ℔ gestoßene Mandeln, 4 Eier, 9 Loth Zucker, Caneel, Citronenschale und 6 Löffel voll süßen Rahm dazu gerührt und diese Masse in mürbem Teig, in kleinen Formen, eine halbe Stunde gebacken.

15. Austernpasteten.

Man kocht Austernwasser eben auf, giebt es durch ein Sieb und läßt es sich gehörig setzen, gießt es dann behutsam so, daß der Satz zurückbleibt, in eine Casserolle, in welcher man in etwas Butter eine fein gehackte Chalotte geschwitzt

hat, läßt es damit kochen und thut so viel gestoßenen Zwieback dazu, daß sich ein dünner Teig daraus bildet, gießt diesen nun zum Erkalten auf eine flache Schüssel und rollt dann den schon verfertigten Blätterteig einen Strohhalm dick aus, sticht mit einer dazu passenden Ausstechform so viele Boden und Deckel aus, als man Pastetchen bereiten will, legt den Boden in die kleinen Pasteten-formen, bestreicht den Rand mit geschlagenem Ei, legt zwei Theelöffel voll von der Farce, dann zwei bis drei von den Bärten gereinigte Austern, dann wieder etwas Farce darauf, legt den Deckel auf, drückt ihn sanft an, bestreicht die Pastetchen mit Ei und backt sie in einer halben Stunde gahr.

16. Auf andere Art.

Man läßt ein Stück Butter schmelzen, rührt einen halben Eßlöffel voll Mehl dazu und läßt dasselbe darin gahr aber nicht braun werden; dann läßt man dies mit einigen fein gehackten Chalotten ein wenig durchschwitzen, rührt drei Mengel süßen Rahm daran, ein wenig Muskatblüthe und 50 Austern mit der darunter befindlichen Feuchtigkeit. Dieses Alles läßt man, wohl durch einander gerührt, aufkochen und füllt es dann in kleine Pasteten, gleichwie bei Krebspastete angegeben ist.

17. Florons.

Unter Florons versteht man nichts anderes, als Blätterteig, den man ausgerollt, mit einem Teigrade in kleine Kuchen oder Pastetchen geschnitten und darauf ausgebacken hat. Diese Florons werden bei einem Ragout hergegeben.

Digitized by Google

F. Von Ragouts.

I. Weiße Ragouts.

1. Gefüllte Kalbsbrust mit Ragout.

Man nimmt eine Kalbsbrust, die, so wie man sie vom Markte holt, etwa 10 bis 12 ℔ wiegt, und schneidet den Hals, das Bein und den sogenannten zerbrochenen Rücken davon, alsdann wird sie ungefähr noch 7 bis 8 ℔ schwer sein. Mit einem Messer löset man die über den Rippen sitzende Haut los, bis an den Bug; darauf schneidet man aus dem Buge so viel Fleisch heraus, daß eine Vertiefung daselbst entsteht, in die man Füllsel hinein füllen kann. Zum Füllsel nimmt man das losgeschnittene Fleisch, 4 Loth Nierentalg, 1 ℔ Ballfleisch, Rührei von 3 Eiern, 4 Loth Butter, 5 Loth Brot, etwas Thymian und etwas gehackte Citronenschale; dies Alles rührt man wohl durch einander und füllt dann diese Mischung in die vorher erwähnte Vertiefung, hinter den Rippen unter dem Buge. Nachdem man dies gethan hat, zieht man die Haut wieder über die Rippen herüber und nähet sie über der ersten Rippe mit Saucissengedärmen oder Schafssaiten, die man in eine Packnadel einfädelt, zu. (Man hat dann nicht nöthig, dies vor dem Anrichten los zu schneiden, welches, wenn man dazu Zwirn nimmt, geschehen muß.) Darauf läßt man Butter in einem Brattopf gelbbraun werden, giebt eine Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, von einer halben Citrone die abgeschabte Schale und etwas Wasser dazu, legt nun die Kalbsbrust

auf die Butter in den Topf, deckt einen Tortendeckel mit Feuer darauf und läßt sie unter häufigem Begießen mit der darunter befindlichen Brühe zwei Stunden lang langsam braten. Während der Zeit hat man ein feines Ragout von sogenannten Kleinigkeiten, als zerschnittenen Ochsengaumen und Ochsenuntermund ꝛc., Midder, Saucissen ꝛc. zurecht gemacht. (Man sehe darüber A. Nr. 21. nach.) Ehe man weißgebranntes Mehl daran rührt, nimmt man die nun fertige Kalbsbrust von dem Feuer, gießt die darunter befindliche Brühe durch einen Durchschlag zu dem Ragout, nachdem man alles oben schwimmende Fett vorher sorgfältig abgenommen hat. Darauf giebt man weißgebranntes Mehl, Sardellen, Krebsbutter u. s. w. daran. In welcher Folge dies geschehen müsse, darüber sehe man A. Nr. 21 und die nachstehende Anweisung zu einem Ragout von Küken nach.

Bei dem Anrichten schüttet man die Kleinigkeiten mit einem Theil der Brühe zuerst auf die Schüssel und legt alsdann die gefüllte Kalbsbrust darauf. Die übrige Brühe giebt man bei dem Ragout her.

2. Ragout von Kalbfleischrollen (Rouladen). (Für 18 Personen).

Man schneidet Scheiben aus einer Kalbskeule, so dünn wie ein starker Bogen Papier. Diese müssen etwa 9 Zoll lang und 3 Zoll breit sein, dann werden sie fein gespickt und mit folgendem Füllsel gefüllt. Man nimmt 1¼ ℔ Ballfleisch (die Anweisung zur Verfertigung desselben sehe man unter dem Abschnitte: Vorbereitungsregeln), von einer Citrone die Schale, Rührei von 4 Eiern, eine gehackte Chalotte und etwas Thymian. Dies wird mit einander durchgebraten und in so viele Theile getheilt, als man Rollen haben will. (Da man gewöhnlich auf 2 Personen eine Rolle rechnet, so wird also dieser Teig in 9 gleiche Theile zerfallen.) Jeder Theil wird in eine Scheibe Kalbfleisch gelegt und darin fest eingewickelt. Damit nichts von dem Füllsel herausfallen möge, steckt man durch beide Enden der Rollen kleine Stöckchen von Holz. Darauf bestreicht

man die Rollen mit Butter, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und setzt sie mit kalter Butter in einer Pfanne aufs Feuer (wenn man gerade etwas Fleischhaut hat, so thut man wohl, diese unter die Rollen zu legen), giebt auch in die Butter 2 Zwiebeln, 1 Bündel Thymian, 3 Lorbeerblätter, von einer halben Citrone die Schale und etwas Fleischbrühe oder Wasser, deckt einen Deckel mit Feuer darauf und läßt sie eine halbe Stunde braten. Die Fleischbrühe, die man den Tag vorher von 4 ℔ magerm Ochsenfleisch gekocht hat (man sehe die Anweisung zur Zubereitung derselben unter dem Abschnitte: Vorbereitungsregeln), setzt man so aufs Feuer, daß sie ¾ Stunden vor dem Anrichten kocht. Dann giebt man nach und nach alle die zu einem feinen Ragout gehörigen Kleinigkeiten hinein (man sehe darüber die nachstehende Vorschrift: Ragout von Küken oder Küchlein), wie auch gegen das Ende gebranntes Mehl, Sardellen, Krebsbutter u. s. w. (Man sehe über dies Alles A. 21. und die nachstehende Vorschrift: Ragout von Küken oder Küchlein.) Ehe man das gebrannte Mehl an das Ragout rührt, muß man die Brühe, in der die Rollen gebraten sind, dazu geben, nachdem man jedoch von derselben alles Fett sorgfältig abgenommen und sie durch ein Sieb gegossen hat.

Wenn man anrichten will, muß man vorher von den Rollen die Butter ablaufen lassen; die Rollen werden dann in die Schüssel gelegt und das Ragout wird herüber geschüttet.

3. Ragout von Fritüren.

Man läßt acht Stück Midder, zwei Schweinsohren, zwei Schweinszungen, zwei Schweinsmäuler, einen Ochsengaumen und einen Ochsenuntermund gahr kochen und kalt werden. Dann zerschneidet man davon die Hälfte, den Ochsengaumen und Untermund ausgenommen, in ganz kleine Stückchen, beinahe so fein, als wenn sie gehackt wären. Dies Zerschnittene wird mit etwas Butter und 6 Eidottern ungefähr eine halbe Stunde auf dem Feuer durchgebraten; darauf nimmt man einige Bogen Oblaten, schneidet sie in der Mitte durch, weicht sie in gerührte Eier und Milch ein, nimmt sie wieder heraus und wickelt nun in jedes Stück

von der oben angegebenen Masse, wie auch abgeschälte Krebsschwänze und 1 Loth rein abgespülte und ganz fein gehackte Morcheln hinein, kehrt dann jede Fritüre in Ei und gestoßenem kleinen Zwieback um, wiederholt dieses noch einmal (sonst springen sie beim Backen) und backt sie in Schmalz oder Butter rnnd herum braun. Unterdessen hat man die schon einige Stunden vorher gekochte Fleischbrühe (man sehe darüber A Nr. 15) aufgesetzt und die andere Hälfte der oben angeführten Kleinigkeiten, in Stücke geschnitten; wie auch 1 ℔ Saucissen, 2 ℔ zu Klümpen aufgerolltes Ballfleisch, 1 Loth Pistazien, von 20 Krebsen die Köpfe, welche mit Ballfleisch gefüllt worden sind, und etwas weiß gebranntes Mehl hineingegeben. Ganz zuletzt läßt man in der Brühe Krebsbutter zergehen, giebt letztere mit den darin befindlichen Kleinigkeiten auf die Schüssel und legt die Fritüren auf den Rand derselben.

4. Ragout von Midder (Kälbermilch).

(Für 12 Personen.)

Man nimmt 8 bis 10 Stück Midder, spült sie ab und setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer; sobald dieses kocht, werden sie herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt; dann nimmt man aus den glatten, viereckigen Stücken die Röhren heraus und spickt jedes Stück mit feingeschnittenem Speck; darauf wird das Midder mit geschmelzter Butter bestrichen, mit gestoßenem kleinen Zwieback bestreut und in eine mit Butter ausgestrichene Tortenpfanne gelegt; nachdem man etwas Fleischbrühe darunter gegossen hat, legt man oben und unten Feuer und läßt es eine halbe Stunde langsam backen. Darauf setzt man die vorher von 3 ℔ Ochsenfleisch gekochte Fleischbrühe und ein Glas Wein aufs Feuer; giebt dazu einen zerschnittenen Ochsengaumen und einen Ochsenuntermund, zwei Schweinsohren und eine Schweinsschnauze. Nachdem dieses eine Viertelstunde gekocht hat, giebt man 1 Loth Pistazien, 2 Loth Pingeln, 1 ℔ gekochte und abgezogene Kastanien, oder wenn diese nicht zu haben sind, 1 ℔ Spargel dazu. Dieses muß noch eine Viertelstunde zusammen kochen, dann schüttet man 1 ℔ Saucissen und 1 ℔ aufgerollte Klöße von Ballfleisch

hinein. Nachdem dieses eine Viertelstunde gekocht hat, giebt man etwas Muskatblüthe, 4 gehackte Sardellen, (auch wenn man will, einige Austern,) und weiß gebranntes Mehl daran, und rührt zuletzt 4 Loth Krebsbutter mit der Brühe durch. Wenn man das Ragout anrichtet, so giebt man die in derselben befindlichen Kleinigkeiten und etwas Brühe zuerst in die Schüssel, legt das gebratene Midder oben auf und giebt die übrige Brühe in einer Sauciere dabei her.

5. Lammfleischragout.

(Für 12—16 Personen.)

Man nimmt zwei Vorderviertel von einem Lamm, schneidet sie in kleine Stücke, bestreut sie mit gestoßenem kleinen Zwieback, dann legt man sie in eine mit Butter angestrichene Tortenpfanne, giebt etwas Fleischbrühe darunter und läßt sie bei langsamem Feuer 1 Stunde und wenn das Lammfleisch nicht recht zart ist, 1½ Stunde braten. Dann setzt man von 4 ℔ Ochsenfleisch die Brühe auf das Feuer, giebt einen Ochsengaumen, einen Ochsenuntermund, eine Schweinszunge, zwei Schweinsohren, vier gehackte Chalotten, ein Glas Wein, Salz und Butter dazu und läßt dies eine Stunde kochen. Dann wirft man 3 bis 4 Stück Midder, 2 Loth Pingeln, 1 Loth Pistazien, 1 ℔ Saucissen, 1 ℔ aufgerollte Klöße von Ballfleisch dazu und läßt dies ungefähr eine Viertelstunde zusammen kochen; darauf giebt man etwas Muskatblüthe, einige gehackte Sardellen und Citronenschale, weißgebranntes Mehl und ganz zuletzt 4 Loth Krebsbutter daran. Wenn das Ragout angerichtet wird, so legt man das gebratene Lammfleisch oben auf.

6. Ein Puter mit Ragout.

Man nimmt zu diesem Ragout eine kräftige Rindfleischbrühe und giebt in dieselbe alle die Kleinigkeiten, welche man bei dem nachstehenden Kükenragout ausführlicher angegeben findet. Der Puter wird unterdeß gebraten, doch

läßt man denselben nicht wie einen gewöhnlichen Braten gleich anfangs in der Butter braun werden, sondern man gießt zu dieser ein wenig Wasser, wodurch das Braunwerden verhütet wird. Wenn der Puter gahr ist, richtet man ihn an und gießt das Ragout darüber. Hat man Austern und Krebsbutter, so gehören diese auch noch dazu. Den Puter muß man einige Tage vor dem Gebrauch schlachten.

7. Kapaunenragout mit Austern.

Die Kapaunen werden mit etwas Butter, zwei Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, etwas Thymian und Citronenschale in einer Tortenpfanne 1½ bis 2 Stunden langsam gebraten. Von Zeit zu Zeit giebt man einige Löffel voll Fleischbrühe dazu. Wenn sie gahr sind, gießt man die in der Pfanne befindliche Brühe, nachdem man das Fett sorgfältig davon abgenommen hat, zu dem Ragout. Beim Braten der Kapaunen muß man danach sehen, daß dieselben nicht braun werden.

Zu dem Ragout nimmt man, wenn es für 12 Personen sein soll, die Fleischbrühe von 6 ℔ Rindfleisch, giebt Morcheln, Pilze, einige Citronenscheiben, Sardellen, Krebsbutter und etwa 30 bis 40 Stück Austern dazu. In Ermangelung der Austern nimmt man die gewöhnlichen Bestandtheile eines Ragouts, d. h. Ochsenuntermund und Gaumen, Schweinsohren ꝛc. (A 21.) Die Brühe wird durch ein wenig gebranntes Mehl semig gemacht; man muß indeß nicht zu viel davon hinein geben, denn das Ragout darf nicht dick sein.

8. Auf andere Art.

Man füllt zwei fette Kapaunen mit einem Füllsel, welches auf folgende Art bereitet wird: die Lebern der Capaunen werden in Stücke geschnitten und dann mit einigen kleinen Stücken Butter, 12 Loth geriebenem Weißbrot, etwas Pfeffer und 12 Austern vermengt. Wenn die Kapaunen damit gefüllt sind, so nähet man die Steißöffnung an denselben zu und läßt sie dann langsam braten. Zu dem Austernragout nimmt man ein Stück Butter, läßt es heiß werden,

Digitized by Google

und giebt 1½ Löffel voll Mehl dazu, welches in der Butter ein wenig durchbraten muß, wobei es jedoch nicht braun werden darf; mit diesem läßt man nun einige fein gehackte Chalotten ein paarmal durchschwitzen, giebt dann ¾ Quart Fleischbrühe, etwas Muskatblüthe, geriebene Citronenschale und etwas Citronensäure daran; nachdem man dieses zusammen ¼ Stunde hat durchkochen lassen, legt man die gebratenen Kapaunen hinein, läßt sie ein paarmal aufkochen, giebt dann 50 bis 60 von den Bärten gereinigte Austern hinein und richtet sie an, wobei man die Kapaunen zuerst auf die Schüssel legt und dann das Ragout darüber gießt.

9. Kükenragout (für 12 Personen).

Man nimmt 6 kleine, zum Kochen bereitete Küken, blangirt sie und kocht sie in kräftiger Bouillon in einer halben Stunde gahr, dann nimmt man sie heraus, stellt sie in einer Casserolle warm zurück, giebt einen Löffel voll Bouillon darunter und legt einen Bogen Papier, welchen man zuvor mit Bouillon angefeuchtet hat, darüber. Dann giebt man eine Untertasse voll Champignons, einen zerschnittenen Ochsenuntermund, Schweinsmund, Kalbs- und Schweinezunge, den Gaumen von Ochsen und die Magen der Küken, Alles in Filets geschnitten, hinzu, lasse dieses 10 bis 15 Minuten zusammen kochen, gebe dann ½ Loth abgekochte Morcheln, ½ Loth aufgekochte und von der Haut befreite Pistazien, 4 Stück blangirtes und in Würfel geschnittenes Midder, einige Artischokenböden, etwas ganz feingeschnittene Citronenschale, ¾ ℔ blangirte, erkaltete und von einander geschnittene Saucissen, 12 Stück mit Ballfleisch gefüllte Krebsköpfe und kleine Bälle von ¾ ℔ Ballfleisch hinein.

Inzwischen hat man einen Ansatz von weißgebrauntem Mehl, 4 feingehackten Sardellen, von einer Citrone die Säure und etwas Muskatblüthe gemacht, lös't dieses mit der Bouillon vom Ragout auf, giebt es zu demselben, läßt es einige Minuten zusammen kochen, versucht, ob es gut von Salz und Säure und semig genug ist, thut noch ein Stück Krebsbutter daran, hebt es vom Feuer, giebt 2 ℔ in drei Theile geschnittenen abgekochten Spargel, rohe Austern

und Krebsschwänze, auch Hummerfleisch dazu. Die Küken werden dann auf eine Schüssel gelegt, etwas von dem Ragout darüber gegeben und das andere in Schüsseln dabei hergegeben.

Sollte man nicht alle von den vorstehenden Sachen herbeischaffen können, so kann man immerhin einige daran fehlen lassen.

10. Taubenragout.

Bei der Zubereitung dieses Ragouts verfährt man in allen Stücken nach obiger Vorschrift des Kükenragouts, ausgenommen daß die Tauben, wenn sie sehr zart sind, früher mürbe werden als die Küken.

11. Hechtsragout (für 20 Personen).

Zwei ziemlich große Hechte werden, nachdem sie geschuppt und ausgenommen sind, auf ein paar Stunden in Salz gelegt. Darauf spickt man sie mit Speck und Citronenschale, legt sie dann in eine Tortenpfanne, in welche man etwas Butter gegeben hat, auf dünne Stückchen Holz und läßt sie unter einem Deckel, auf welchem man ein ziemlich starkes Feuer angelegt haben muß, nach der Größe der Hechte 1 bis 1¼ oder 1½ Stunden braten. Unterdessen giebt man 24 bis 30 Stück fein gehackte Sardellen und ½ ℔ Saucissen in starke Fleischbrühe (die man vorher aus 4 ℔ Rindfleisch gekocht haben muß) und läßt dies zusammen ½ Stunde kochen. Etwa ¼ Stunde vor dem Anrichten schüttet man ½ ℔ zu kleinen Klößen aufgerolltes Ballfleisch, in Stücke geschnittenes Midder, abgeschälte Krebsschwänze und einige Krebsköpfe dazu hinein. Diese letztern werden vorher mit einem Füllsel ausgefüllt, welches aus Ballfleisch, geriebenem Brot, gehackter Petersilie und etwas Eigelb besteht. Im übrigen thut man auch noch Ochsenmaul, Schweinszungen, Pingeln (Pinienkerne), Pistazien, Muskatblüthe und überhaupt alles dazu, was zu einem feinen Ragout gehört; auch gebranntes Mehl, Salz und Krebsbutter. (Man sehe über das Verfahren hierbei das vorstehende Kükenragout nach). Wenn der Hecht gahr ist, legt

man ihn auf eine Schüssel, rührt die in der Tortenpfanne befindliche Brühe zu dem Ragout und giebt dann dieses zu dem Hecht auf die Schüssel, doch so, daß der Hecht selbst nicht damit übergossen werde.

12. Hummerragout (für 16 Personen).

Zu einem Hummerragout für 16 Personen nimmt man vier Hummer (wenn sie groß sind reichen drei hin), kocht sie eine halbe Stunde, schneidet dann den Schwanz in der Mitte durch und nimmt das Fleisch heraus. Die Scheeren werden vorsichtig durchgehauen, damit das in demselben enthaltene Fleisch nicht zerbröckelt werde. Aus den Köpfen wird ebenfalls das brauchbare Fleisch herausgenommen und gehackt, wozu man 24 Loth Brot, ½ ℔ Ballfleisch, von 3 Eiern Rührei, 3 rohe Eier, etwas Petersilie und Citronenschale mischt; auch kann man etwas Krebs- oder Hummerbutter dazu thun. Mit diesem Füllsel werden die Hummerköpfe ausgefüllt und dann ½ Stunde in einer Tortenpfanne, in welche man ein wenig Wasser gegossen hat, gebraten.

In die Fleischbrühe, die von 4 ℔ magerem Rindfleisch gekocht wird, giebt man die Köpfe von 4 ℔ Spargel; wenn diese gahr sind, wird etwas gebranntes Mehl, Gewürz und Salz hineingegeben. Kurz vor dem Anrichten läßt man das Hummerfleisch in der Brühe recht durchwärmen und thut dann noch etwas Krebsbutter oder Hummerbutter daran.

13. Auf andere Art.

Man kocht einen großen oder einige kleine Hummer gahr, macht Füllsel von dem in dem Kopfe befindlichen Fleische, 3 Eiern, 4 Loth Brot, ¼ ℔ Ballfleisch und gehackter Petersilie, und füllt die Köpfe damit aus. Dann setzt man die schon vorher gekochte Fleischbrühe aufs Feuer, giebt ½ Stunde vor dem Anrichten 8 Stück Midder hinein, die man jedoch vorher (wie A 19 B angegeben ist) aufgestreift hat. Wenn man das Midder in der Fleischbrühe ¼ Stunde gekocht hat, so giebt man die Köpfe von 2 ℔

Digitized by Google

Spargel dazu und wenn diese ¼ Stunde gekocht haben, weiß gebranntes Mehl, Muskatblüthe, noch etwas Salz, das aus den Schaalen herausgemachte Hummerfleisch, die gefüllten Köpfe und läßt dies mit einander noch ¾ St. kochen; ganz zuletzt läßt man etwas Krebsbutter darin zergehen und richtet das Ragout an.

14. Ragout fin.

Man schneidet Hummerfleisch, Ochsengaumen, Midder, gekochte Kalbszungen, Trüffeln, Champignons und Krebsschwänze in feine Filets (Streifen), giebt so viel kräftige Bouillon, daß es gut bedeckt ist, so wie auch aufgekochtes und abgeklärtes Austernwasser darauf, thut noch etwas Muskatblüthe und Citronensäure daran und läßt Alles einige Minuten mit einander kochen, dann lös't man in einer andern Casserolle weißgebranntes Mehl auf, rührt das Ragout damit eben und giebt ein Stück Krebsbutter dazu. Man giebt dieses in Vol au vents oder auch in sogenannten Jakobsschaalen zu Tisch.

15. Ragout fin auf andere Art.

Man giebt zu weißgebranntem Mehl ¼ ℔ gehackte Sardellen, 4 ganze Eier, etwas Weißwein, geriebenen Parmesankäse, Citronensaft, Salz und so viel Bouillon, daß es eine nicht zu dünne Sauce wird. Hat diese unter beständigem Rühren einige Male gekocht, so rührt man sie durch ein Sieb, hackt dann 3 Stück blangirte Midder oder eben so viel Kalbsbraten recht fein und läßt dieses mit der Masse eben wieder aufkochen; sie darf aber nicht zu dünn sein. Hiermit füllt man nun die Jakobsschalen, träufelt etwas Butter darüber, streut geriebenen Parmesankäse darauf, stellt die Muscheln unbedeckt auf heißen Sand, deckt einen Tortenpfannendeckel mit Kohlen darauf und läßt sie so braten, bis sich oben eine braune Rinde gebildet hat, wozu etwa ¼ Stunde erforderlich ist.

16. Austernragout.

Man kocht die Austernbärte und das Wasser mit etwas Bouillon auf, giebt dieses so wie die Austern selbst auf ein

Sieb und spült letztere mit lauwarmem Wasser ab. Dann schwitzt man einen kleinen Löffel voll Mehl in einem guten Stücke frischer Butter durch, gießt das durchgegossene Austernwasser vorsichtig dazu, damit der Satz zurückbleibt, thut etwas Citronensäure und Muskatblüthe hinein, läßt dieses zusammen aufkochen und rührt es mit einigen Eidottern ab. Darauf giebt man die Austern dazu und richtet das Ragout gleich an, entweder in Jakobsschaalen oder Vol au vents.

17. Hummerragout.

Nachdem die Hummer gekocht und ausgebrochen sind, wird das Fleisch in beliebige Stücke geschnitten, das Fleisch aus dem Kopfe und den Beinen hackt man fein. Die Beine und Schaalen werden gestoßen und mit kräftiger Bouillon ausgekocht (wodurch dieselbe einen lieblichern Geschmack bekömmt), dann durch ein Sieb gegeben und zum Ragout benutzt. Zu dem gehackten Hummerfleische giebt man Ballfleisch, fettes Rührei, ausgeriebenes Weisbrot, Petersilie und rohe Eier, je nachdem man viel oder wenig Hummer hat, Muskatblüthe und Salz, arbeitet alles gut durch, füllt einige von den Hummerköpfen damit, jedoch nicht zu voll, und formt von der übrigen Masse kleine längliche Bälle, stellt die Bouillon zu Feuer und wenn sie anfängt zu kochen, giebt man zuerst die gefüllten Hummerköpfe hinein, läßt sie eine Minute darin durchkochen, giebt dann die Bälle, frisch eingeschwitzte Champignons, einige blangirte und zerschnittene Stücke Midder hinein, läßt dieses wieder eine Minute kochen, giebt dann in frischer Butter geschwitztes Mehl und Muskatblüthe daran, zieht während dem aber die Casserolle auf dem Feuer hin und her, damit man nicht nöthig hat zu rühren, giebt dann das Hummerfleisch, abgekochten und in 3 Theile geschnittenen Spargel und ein paar Löffel voll gekochte junge Erbsen hinein, rührt das Ganze mit einigen Eidottern, welche man mit süßem Rahm vermischt hat, ab und streut gehackte Petersilie darüber.

Man richtet es entweder in großen Vol au vents an, oder man giebt Florons dabei.

Digitized by Google

II. Braune Ragouts.

1. Mürbbratenragout.

Man spickt einen Mürbbraten, läßt alsdann Butter in einem Brattopf oder in einer Tortenpfanne gelbbraun werden, giebt einige Lorbeerblätter, einige Citronenscheiben, eine Zwiebel, auch wenn man will etwas Wein, und genügend Wasser dazu, läßt dies einen Augenblick durchbraten und legt alsdann den Mürbbraten darauf. Derselbe muß eine Stunde darin braisen. Während dieser Zeit bereitet man ein Ragout von Ochsengaumen und Untermund, Schweinszungen, Schweinsohren, Morcheln, Pilzen ꝛc., kurz von allem, was zu einem braunen Ragout erfordert wird. (Man sehe A. 22). Wenn es fertig und der Mürbbraten gahr ist, so nimmt man letztern aus der Brühe und legt ihn, nachdem man alle Feuchtigkeit hat ablaufen lassen, auf die Ragoutschüssel. Die Brühe, in welcher der Mürbbraten gebraten ist, gießt man durch ein Haarsieb und thut sie, nachdem man alles Fett davon abgenommen hat, zu dem übrigen Ragout, rührt dies wohl mit einander durch und richtet es an, indem man es auf die Schüssel, in welcher der Mürbbraten liegt, schüttet.

Anmerk. Zu jedem braunen Ragout gebe man einen Löffel voll Soya.

2. Ochsenzungenragout.

Man setzt eine Ochsenzunge mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie eine halbe Stunde kochen, nimmt sie alsdann aus dem Wasser, zieht die Haut davon ab und läßt sie 2 bis 3 Stunden in einer guten Braise braten. Während der Zeit hat man ein braunes Ragout fertig gemacht von Ochsenuntermund und Ochsengaumen, Schweinsohren und Schweinszungen, Morcheln, Pilzen, Midder, Saucissen und überhaupt Allem, was zu einem feinen Ragout gehört. Wenn dasselbe fertig und die Ochsenzunge gahr ist,

Digitized by Google

so legt man letztere, nachdem man alles Fett davon hat ablaufen lassen, auf eine Schüssel und gießt das Ragout darüber her. (Man sehe A. Nr. 21.)

3. Gefüllte Ochsenzunge mit Ragout.

Man läßt die Ochsenzunge gahr kochen, schneidet sie dann der Länge nach in der Mitte durch, legt sie so auseinander, daß sie die Form eines Herzens bekommt; bereitet dann ein Füllsel von Ballfleisch, Brot, einigen Chalotten, Eiern, Sardellen ꝛc., streicht dieses etwa zwei Finger dick auf die Ochsenzunge und läßt sie dann in der Tortenpfanne, unter welche man wenig Feuer, auf den Deckel aber ziemlich viel Kohlen legt, braun und gahr werden, man giebt unter die Ochsenzunge das Fett von der zum Ragout bestimmten Bouillon. Während der Zeit hat man ein braunes Ragout von sogenannten Kleinigkeiten gemacht. (Man sehe A. 22.) Dies giebt man in eine Schüssel und legt die Ochsenzunge, nachdem man alles Fett von derselben hat ablaufen lassen, darauf.

4. Englisches Kalbskopfragout oder nachgemachtes Schildkrötenragout. (Mock-Turtle.)

Man putzt einen Kalbskopf ab, nimmt das Gehirn und die Zunge, weil das Gehirn nicht so lange und die Zunge ¼ Stunde länger als das Uebrige kochen muß, heraus setzt die Zunge früher, als den Kopf selbst aufs Feuer und legt erst, wenn diese eine Viertelstunde gekocht hat, den Kalbskopf hinein, der ½ Stunde kochen muß. Wenn er kalt ist, schneidet man ihn in längliche fingerdicke Stücke und thut sie in einen gut verzinnten Topf mit ½ Quart starker brauner Kraftbrühe, die man von 4 ℔ Ochsenfleisch gekocht hat. (Man sehe A. 16.) Hat dies ½ Stunde gekocht, so giebt man dazu Salz, etwas Cajennepfeffer, ziemlich viel Muskatblüthe, 3 Sardellen, 1 Eßlöffel voll Pilzgeist, zwei Eßlöffel voll Wallnußgeist, oder Soya, einige Citronenscheiben, etwas Sellerie und Borei, so wie Thymian, Petersilie und 2 bis 3 Chalotten in ein Bündel

gebunden (dieſes wird hernach wieder herausgenommen), 1 Glas Rum, 3 Gläſer Madeirawein, 1 Loth Trüffeln oder Morcheln und 1 Loth Pilze. Dies Alles muß ½ bis ¾ Stunden kochen. Einige Minuten vor dem Gahrwerden des Kopfes rührt man an die Brühe ¼ ℔ mit Mehl durchgeknetete Butter.

Das Gehirn ſchüttet man in heißes Waſſer, damit die Haut und die Adern davon gehen, rührt es darauf durch einen Durchſchlag in eine ſteinerne Schale, giebt dazu einen Eßlöffel voll Mehl, 2 ganze Eier, etwas feingeſchnittene Citronenſchale, fein gehackte Peterſilie, Salbei, Thymian, Pfeffer und Salz. Von dieſer Miſchung ſticht man kleine Kuchen ab, die man in einer Pfanne, in welche man Schweineſchmalz gethan hat, einige Minuten braten läßt; ſobald ſie hellgelb werden, ſind ſie gahr. Man nimmt ſie dann heraus und legt ſie auf ein Sieb, damit das Fett ablaufe.

Außer dieſen Hirnkuchen macht man auch noch Klöße. Man nimmt dazu 1 ℔ Ballfleiſch, 6 Sardellen, Muskatblüthe, Cajennepfeffer, Peterſilie, Meiran (Majoran), etwas Citronenſaft und 3 bis 4 Eßlöffel voll Madeirawein, rollt dieſe Miſchung mit einigen kleinen Zwiebäcken zu Klößen auf und läßt ſie ¼ Stunde mit dem Kalbskopf kochen.

Wenn die Zunge gahr iſt, ſo wird ſie in Stücke geſchnitten, nebſt dem Kalbskopf auf die Schüſſel, worauf das Ragout bleiben ſoll, gelegt und die Brühe durch einen Durchſchlag darauf gegoſſen. Die Hirnkuchen und die Klöße werden auf das Ragout gelegt und vier durchgeſchnittene, hartgekochte halbe Eidotter oben auf die Mitte derſelben. Den Rand der Schüſſel verziert man mit einigen Citronenſcheiben und mit kleinen Gurken.

5. Mock-Turtle auf andere Art.

Man putzt einen Kalbskopf mit der Haut recht ſauber ab, ſchneidet dann die Haut davon und das Fleiſch in zwei Finger breite Streifen und ſchneidet dieſe Streifen in zwei Finger breite Filets; die Zunge, nachdem ſie abgekocht und abgezogen, wird ebenfalls ſo zerſchnitten; dann ſtellt man dieſes mit kräftiger brauner Bouillon (Jüs) zu Feuer und läßt es damit ½ Stunde kochen, giebt dann eine gute Por-

tion Champignons, ½ Glas Rum, eben so viel Madeira und 1 Mengel Portwein, etwas gestoßene Nelken und Cajennepfeffer, sowie so viel braun gebranntes Mehl, daß die Sauce gebunden genug wird; auch etwas Citronenschale und Citronensäure dazu, läßt es nun wieder eine Viertelstunde kochen, schüttet dann eine beliebige Portion länglich geformter Bälle von braunem Ballfleisch, wozu man das durch ein Sieb geriebene Gehirn vom Kalbskopfe giebt so wie ½ ℔ abgehäutete Kastanien, hinein, läßt dieses nun wieder ¼ Stunde langsam miteinander kochen, thut einen Löffel voll Soya hinzu, versucht nach Salz und der gehörigen Dicke und schüttet zuletzt noch 1 ℔ in 3 Stücke geschnittenen, abgekochten Spargel und das Gelbe von einigen hartgekochten Eiern hinein.

Beim Anrichten legt man in vier Theile geschnittene, hart gekochte Eier um das Ragout.

Man kann auch die Filets vom Kalbskopfe und von der Zunge um den vierten Theil kleiner, als oben angegeben, schneiden, die Bälle so klein wie kleine Pfeffernüsse aufrollen, die Champignons ganz fein schneiden und Spargel nebst Kastanien fehlen lassen; im übrigen muß man aber ganz nach obiger Vorschrift verfahren.

6. Schweinszungenragout.

Man läßt die Zungen halb gahr kochen, zieht ihnen alsdann die Haut ab und läßt sie in Butter gelbbraun braten; dann gießt man etwas Bratenbrühe darunter und giebt dieselben Kleinigkeiten, die zu einem braunen Ragout gehören (man sehe A. 22) und zuletzt etwas braun gebranntes Mehl dazu.

7. Wildprettragout (für 12 Personen).

Man nimmt hierzu die Hinterkeule eines Rehs, schneidet sie in Stücke und spickt jedes derselben mit in Salz und Wunderpfeffer umgekehrtem Speck, legt sie dann in Essig und Wasser, von jedem gleich viel, giebt 5 gehackte Chalotten, einige Lorbeerblätter, etwas Thymian und Salz dazu und läßt das Wildprett 2—3 Tage darin liegen. Dann nimmt man es heraus, setzt es mit einem Stückchen

Digitized by Goo

Butter von der Größe eines Eies und vier gehackten Chalotten aufs Feuer und läßt es aufkochen; hierauf giebt man von 4 ℔ Ochsenfleisch gekochte braune Kraftbrühe (siehe A. 16) und etwas von der Brühe, worin das Wildprett gelegen hat, dazu, wie auch nach und nach alle zu einem Ragout gehörige Kleinigkeiten, nämlich einen Ochsengaumen und einen Ochsenuntermund, 2 Schweinsohren, 1 Loth Pistazien, 1 ℔ Castanien, ½ ℔ Spargel, 8 Stück Midder, ½ ℔ braune Fleischklöße (dies Alles muß ½ St. kochen). Auf 1 ℔ Saucissen kann man zum Kochen ¼ St. rechnen; das Rehfleisch selbst muß ¾ bis 1½ St. kochen.

Zuletzt giebt man braun gebranntes Mehl, vier Sardellen, Citronenscheiben, zwei Eßlöffel voll Capern und etwas Soya daran.

(Man sehe über dies Alles das Ausführlichere unter den Vorbereitungsregeln.)

8. Hasenragout (für 16 Personen).

Man nimmt hierzu einen großen Hasen oder zwei Hasen von mittlerer Größe, schneidet sie in Stücke und spickt diese mit in Salz und Wunderpfeffer umgekehrtem Speck; dann gießt man Essig und Wasser, von jedem gleich viel, darüber, giebt 5 gehackte Chalotten, einige Lorbeerblätter, etwas Thymian und Salz dazu und läßt sie 2 Tage darin liegen. Darauf läßt man ein Stückchen Butter, von der Größe eines Eies, braun werden, bratet 6 bis 8 gehackte Chalotten damit durch, legt das Hasenfleisch hinein und läßt es einige Minuten damit braten. Jetzt giebt man die von 4 ℔ Ochsenfleisch gekochte braune Kraftbrühe (siehe A. 16) und etwas von der Brühe, worin das Hasenfleisch gelegen hat, dazu; wenn dieses abgeschäumt ist, schüttet man etwas Pfeffer, Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer), 5 Lorbeerblätter, die gehackte Schale einer Citrone und ein wenig Thymian, in ein Stück Leinen gebunden, dazu und läßt dies noch 1 Stunde miteinander kochen; ½ Stunde vor dem Anrichten giebt man 6 Stück Midder (man sehe deren Zubereitung A. 19 B) und 1 ℔ Kastanien (siehe A. 19 I.) daran; weun dieses 10 Minuten gekocht, so schüttet man ¾ ℔ Saucissen hinein und läßt diese 5 Minuten in der

Brühe kochen; nun giebt man 1¼ ℔ zu Klößen aufgerolltes Ballfleisch (siehe A. 18) hinzu und läßt diese noch ¼ St. mit dem Ragout kochen. Dann rührt man braunes Mehl daran und zuletzt 6 gehackte Sardellen und ¼ Quentchen mit kleinem Zwieback gestoßene und mit Fleischbrühe angerührte Muskatblüthe. Man bereitet auch ein Hasenragout, wie es bei Hasenpastete angegeben ist.

9. Entenragout (für 18 Personen).

Man nimmt 3 Enten; diese werden abgekocht, in Fleischbrühe von etwa 6 ℔ Ochsenfleisch (oder 5 ℔ und ein Bein vom Kalbe). Dann bratet man sie etwas in brauner Butter durch, gießt die Fleischbrühe darauf und giebt nach und nach alle Kleinigkeiten daran, die zu einem braunen Ragout gehören, nämlich einen Ochsenuntermund und Ochsengaumen, 1 Schweinsohr, 3 Schweinszungen, gestoßene Nelken, 4 Stück Midder (Kälbermilch), 1 ℔ Saucissen, 1 ℔ Ballfleisch, braun gebranntes Mehl, etwas Muskatblüthe, Citronensäure und etwas fein gehackte Citronenschale. (Man sehe das Ausführlichere über die Zubereitung dieser Kleinigkeiten und über die Ordnung und Folge, in welcher sie ins Ragout gegeben werden, unter dem Abschnitt: Vorbereitungsregeln.)

Anmerk. Man kann auch statt der Fleischbrühe braune Kraftbrühe (A. 16) kochen und dieses Ragout ganz so verfertigen, wie das nachstehende Taubenragout. Enten müssen 1½ St. kochen.

10. Taubenragout (für 18 Personen).

Dieses wird eben so verfertigt wie das weiße Taubenragout, nur daß man statt der Fleischbrühe die von 4 ℔ Rindfleisch gekochte braune Kraftbrühe (siehe A. 16) dazu nimmt, die Tauben nicht vorher aufkocht, sondern sie in einer guten Braise, nachdem sie mit in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck gespickt sind, gahr werden läßt, die Krebsbutter weg läßt und statt des weiß gebrannten Mehls braunes, und etwas Pfeffer und Nelken daran giebt.

Digitized by Google

11. Schnepfenragout (für 12 Personen).

Die Schnepfen (auf jede Person rechnet man 1 Schnepfe) werden gerupft und aufgebogen, aber nicht ausgenommen. Dann setzt man sie mit brauner Butter aufs Feuer und läßt sie ¼ Stunde braten. Hierauf gießt man die von 4 ℔ Ochsenfleisch gekochte braune Kraftbrühe (siehe A. 16) hinein und schüttet alle Kleinigkeiten dazu, die zu einem braunen Ragout gehören. (Siehe A. 19.) Zuletzt rührt man braun gebranntes Mehl daran.

12. Rebhühnerragout.

Man rechnet auf zwei Personen ein Rebhuhn. Uebrigens verfährt man bei diesem Ragout ganz wie bei dem Ragout von Tauben oder wie bei Rebhühnerpastete angegeben ist, nur daß die Rebhühner nicht in Stücke geschnitten, sondern aufgebogen werden und mit in Salz und Pfeffer umgekehrten Speck gespickt und dann in einer guten Braise gahr gemacht werden.

Digitized by Google

G. Von Fricassee's.

1. Kalbfleischfricassee.

Man wässert eine Kalbsbrust ½ Stunde aus und schneidet sie in kleine viereckige Stücke, dann läßt man etwas Butter schmelzen und giebt dazu einige gehackte Chalotten, etwas Citronenschale, Salz und die zerschnittene Kalbsbrust. Nachdem diese in der Butter etwas durchgeschwitzt hat, gießt man so viel kochendes Wasser dazu, daß das Fleisch reichlich darunter bedeckt liegt, und läßt es auf diese Art 2 Stunden kochen. Dann rührt man ¼ Stunde vor dem Anrichten weiß gebranntes Mehl daran und giebt etwas Muskatblüthe oder statt derselben gehackte Petersilie hinzu.

2. Auf andere Art.

Man setzt die Kalbsbrust, nachdem man sie eine halbe Stunde ausgewässert und in Stücke geschnitten hat, mit so viel kaltem weichen Wasser zu Feuer, daß sie davon reichlich bedeckt werden kann, salzt sie, schäumt sie wohl ab und giebt etwas Citronenschale und gehackte Chalotten dazu. Im Uebrigen verfährt man ganz so wie in der vorstehenden Anweisung angegeben worden ist.

3. Auf noch andere Art.

Man läßt Butter braun werden, thut dazu einige gehackte Chalotten oder Zwiebeln und eine ausgewässerte und in Stücke geschnittene Kalbsbrust, läßt diese einige Zeit in

Digitized by Google

der Butter durchbraten, gießt dann kochendes Waſſer darauf und läßt ſie ungefähr 2 Stunden kochen. 1/4 Stunde vor dem Anrichten giebt man braun gebranntes Mehl, Sardellen und etwas geſtoßene Nelken und beim Anrichten einige Löffel voll Capern daran.

4. Auf noch andere Art.

Man ſchneidet das Fleiſch, welches man zum Fricaſſee benutzen will, nebſt der Niere in nicht zu kleine Stücke, blangirt es, ſchwitzt dann in etwas Butter einen Löffel voll Mehl durch, giebt das Fleiſch dazu und ſchwenkt es einige Mal damit um, dann gießt man Bouillon oder Waſſer darauf, giebt einige Chalotten, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, eine Hand voll getrocknete abgebrühte Champignons, etwas Salz und Muskatblüthe dazu und läßt es 1 1/2 St. langſam kochen, dann giebt man Fleiſchklümpe, Citronenſäure und etwas Citronenſchale hinein, läßt es noch 1/2 St. kochen und rührt es zuletzt mit einigen Eidottern ab.

5. Lammfleiſchfricaſſee mit Kümmel.

Dies wird eben ſo zubereitet, nur daß man mit dem Mehle eine beliebige Portion Kümmel in die Butter hinein giebt.

6. Lammfleiſchfricaſſee.

Man haut ein Vorderviertel vom Lamme in kleine viereckige Stücke und wäſſert dieſe 1/4 Stunde aus, ſetzt ſie dann mit kaltem weichen Waſſer, das man gut geſalzen hat, aufs Feuer, ſchäumt ſie, giebt einige gehackte Chalotten dazu und läßt ſie 1 Stunde kochen. 1/4 Stunde vor dem Anrichten giebt man weiß gebranntes Mehl, Sardellen und Muskatblüthe daran und rührt die Brühe mit einigen Eidottern ab. Man kann auch ſtatt der Sardellen und der Muskatblüthe, gehackte Peterſilie und Thymian nehmen.

7. Fricassee von kaltem Braten.

Der Braten wird in kleine Stücke geschnitten und mit 2 gehackten Chalotten, etwas Muskatblüthe, einigen Citronenscheiben und einem guten Stücke Butter aufs Feuer gesetzt. Dann gießt man so viel Fleischbrühe darauf, daß der Boden des Topfes reichlich davon bedeckt wird, thut noch 6 gehackte Sardellen dazu und läßt nun die Brühe einkochen; darnach wird dieselbe durch gestoßene kleine Zwiebäcke semig gemacht.

8. Auf andere Art.

Man schwitzt einen kleinen Löffel voll Mehl in ¼ ℔ Butter, giebt kräftige Bouillon und etwas Braten-Jüs, einen Löffel voll Capern, etwas Citronenschale, Citronensäure und gestoßene Muskatblüthe dazu, läßt es kochen, rührt es mit einem Eigelb ab, giebt den ganz dünn geschnittenen Braten in diese heiße Sauce, schwenkt ihn damit um, stellt ihn aber nicht wieder aufs Feuer, da er sonst hart werden würde.

9. Fricassee von Midder (Kälbermilch).

Man wäscht das Midder rein ab, dann kocht man es in wenigem Wasser gahr (etwa ¼ Stunde) und zieht demselben nun die Haut ab, schneidet es in Stücke und legt es entweder in dasselbe Wasser, worin es gekocht ist, oder in Fleischbrühe. (Wenn man will, kann man auch Fleischklöße mit hinein thun.) Sobald das Wasser wieder kocht, rührt man gebranntes Mehl und Muskatblüthe daran, läßt damit die Brühe kochen, bis sie sich gebunden hat und richtet das Fricassee an.

10. Kerri (Correi).

Man zerlegt 2 Enten, nachdem sie rein gemacht sind, setzt sie mit vielem kalten Wasser und Salz aufs Feuer, schäumt sie, giebt eine Messerspitze voll spanischen Pfeffer

Digitized by Google

daran und läßt sie langsam gahr kochen (1½ bis 2 St.). Dann zerstößt man ¼ ℔ Tamarinden nebst den Kernen und läßt sie mit so vielem kalten Wasser, daß sie davon bedeckt sind, in einem kleinen Topfe langsam auskochen (eine Stunde), drückt sie durch ein Sieb, giebt das Durchgerührte zu den Enten (das Dicke wirft man weg) und zuletzt zu der Brühe so viel Assa foetida, wie die Größe eines großen Nadelknopfs beträgt. Wenn man diese Speise anrichtet, so muß so viel Brühe darunter sein, als wäre dies eine Entensuppe.

In einem andern Topfe setzt man 1 ℔ Reis mit so vielem kalten Wasser aufs Feuer, daß derselbe mürbe werden kann und doch wenn er gahr ist recht steif wird. Er muß gar nicht gerührt werden, damit alle einzelne Körner ganz bleiben. Man richtet ihn auf einer Schüssel allein an und die Enten auf einer andern Schüssel. Beim Essen dieses Gerichts mischt jede einzelne Person den Reis in die Kerribrühe.

11. Fricassee von Küken (Küchlein).

Nachdem die Küken einen Tag vorher geschlachtet und ausgenommen worden sind, zerlegt man sie auf die Art, wie dies A. Nr. 14 ausführlich angegeben worden ist. Darauf setzt man sie mit weichem kalten Wasser aufs Feuer, salzt sie, schäumt sie und läßt sie, nachdem sie groß oder klein sind, 1 bis 1½ Stunden kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten giebt man weiß gebranntes Mehl, gestoßene Muskatblüthe, einige gehackte Sardellen und einige Citronenscheiben dazu; auch kann man Fleischklöße daran geben und die Brühe zuletzt mit einigen Eidottern abrühren.

12. Taubenfricassee.

Will man weißes Taubenfricassee machen, so verfährt man dabei ganz so, wie bei einem Fricassee von Küken. (Man sehe die vorstehende Anweisung.) Soll das Taubenfricassee aber braun werden, so verfährt man dabei so: Man macht Butter braun, giebt einige gehackte Chalotten, Salz und die zerlegten Tauben hinein, läßt letztere nur

Digitized by Google

wenig darin durchbraten und gießt nun kochendes Wasser darauf. Wenn die Tauben gahr sind, thut man etwas braun gebranntes Mehl, etwas gestoßene Nelken und gehackte Sardellen daran. Tauben müssen, nachdem sie alt oder jung sind, 3/4 oder 1 1/2 Stunden kochen.

13. Fricassirte Tauben mit Rahm.

Man niumt die Tauben, putzt sie, wäscht sie aus und theilt sie in 4 Theile, nimmt ein gutes Stück Butter, läßt es zergehen, giebt dazu eine mit Nägelein besteckte Zwiebel und die Tauben, läßt sie darin dämpfen, giebt ein Glas Wein, eine Citronenscheibe nnd ein wenig Fleischbrühe daran und läßt die Tauben langsam kochen; sind sie gahr so richtet man sie an. Nachher nimmt man etwa zu 3 Tauben einen halben Mengel süßen Rahm und 3 Eidotter, schlägt es gut und thut es in die Brühe hinein, läßt es einmal aufkochen und salzt es ein wenig; darnach richtet man es über die Tauben an.

14. Fricassee von Froschkeulen.

Man richtet sich bei der Zubereitung derselben zum Kochen ganz nach der Anweisung: Froschschenkel zu braten und verfährt übrigens wie bei einem Taubenfricassee. Die Brühe kann man mit einigen Eidottern abrühren.

15. Aalfricassee.

Man nimmt große Aale, zieht ihnen die Haut ab und schneidet sie in Stücke, setzt sie dann mit kochendem Wasser aufs Feuer und schäumt sie rein ab. Darauf nimmt man sie aus dem Wasser wieder heraus, giebt sie in eine kräftige Rindfleischbrühe und läßt sie darin gahr kochen (1/4 oder 1/2 Stunde), thut auch gleich mit dem Aal in die Fleischbrühe Pilze, die man schon vorher etwas gekocht haben muß, und wenn der Aal aufgekocht hat, Klöße von Fischfüllsel, das weiter unten angegeben ist, gehackte Chalotten und Sardellen. Ist dieses Alles gahr, so rührt man ziemlich

Digitized by Google

viel Krebsbutter, die man vorher mit Mehl durchgeknetet hat, an die Brühe, läßt in derselben abgeschälte Krebsschwänze heiß werden und richtet das Fricassee an.

Zu dem Fischfüllsel nimmt man 2 kleine Hechte, schuppt sie, weidet sie aus, schneidet sie durch, nimmt die Gräten heraus und kocht diese nebst den Köpfen 1/4 Stunde in Wasser ohne Salz, sucht dann das noch daran sich befindliche Fleisch davon und giebt es zu dem roh abgeschnittenen Fleische, thut dazu 12 Loth geriebenes Weißbrot, 4 Loth Butter, Rührei von 3 Eiern und 2 Loth Butter, 2 rohe Eier, gehackte Citronenschale, Petersilie und Thymian.

16. Auf andere Art.

Nachdem man ziemlich dicke Aale abgezogen, ausgenommen und gewaschen hat, stellt man sie mit einem Stückchen Butter zu Feuer, läßt sie einige Minuten unter öfterm Umschwenken darin durchschwitzen, streut dann Mehl darüber, läßt sie damit wieder durchschwitzen und gießt nun so viel Bouillon darauf, daß sie eben davon bedeckt sind. In der Bouillon hat man zuvor folgende Kräuter ausgekocht: Dragon, Petersilie, Thymian, Meiran, Citronenkraut, Salbei, Krausemünze, Schnittlauch, Chalotten, Lorbeerblätter und einige Pfefferkörner. Man kann auch die feingehackten Kräuter mit der Bouillon zu dem Aal geben. Man kocht den Aal darin gahr, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab, giebt Citronensäure nach Geschmack und etwas Muskatblüthe dazu.

17. Hummerfricassee.

Man kocht einen Hummer in Salz und Wasser (unter dem Abschnitte: „Von Fischen“ sehe man die Anweisung nach: „Hummer zu kochen“), läßt ihn etwas abkühlen und macht das Fleisch aus den Scheeren so viel wie möglich ganz heraus. Das Fleisch des Kopfes und des Schwanzes wird in kleine Stücke geschnitten und in eine Schüssel gelegt. Das Fleisch aus den Scheeren legt man herum, gießt eine Sardellenbrühe darüber und streut gehackte Petersilie und geriebenen Käse darauf.

18. Auf andere Art.

Man kocht 2 Hummer in Wasser und Salz und macht das Fleisch aus dem Schwanze, dem Kopfe und den Scheeren heraus; zu dem Fleische des Kopfes giebt man etwas Ballfleisch (s. A. 18), Rahm, Butter, Muskatblüthe, gehackte Chalotten, Petersilie und ein Ei. Dieses Füllsel füllt man wohl durchmengt in die Schaale des Kopfes hinein (sollte man etwas von dem Füllsel übrig behalten, so macht man daraus Klöße) und bereitet nun eine Brühe von etwas gebranntem Mehl, Rahm und Muskatblüthe; in diese Brühe legt man die Hummerschaale mit dem Gefüllten und das Hummerfleisch und läßt es noch eine Viertelstunde darin durchkochen.

19. Krebsfricassee.

Man macht weiß gebranntes Mehl, giebt dazu ein Schock in Wasser und Salz gahr gekochte und abgeschälte Krebse, einen Suppenteller voll gekochte junge Erbsen, ½ Quart Rindfleischbrühe, süßen Rahm, das Gelbe von 6 hartgekochten Eiern, etwas Muskatblüthe und Petersilie, läßt dies mit einander durchstoven (dämpfen) und richtet es an.

Digitized by Google

II. Von Fleischspeisen.

I. Vom Ochsenfleische.

1. Frisches Ochsenfleisch zu kochen.

Nachdem man das Fleisch ausgewässert hat, setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer, salzt es gehörig, schäumt es wohl ab und nimmt alle Stunde das Fett davon. Man muß Acht geben, daß das Wasser nicht zu sehr darauf verkoche, sondern muß immer kochendes hinzugießen. Wenn das Fleisch 4 bis 5 Stunden gekocht hat, ist es gahr.

2. Geräuchertes Ochsenfleisch zu kochen.

Man muß das Fleisch, wenn es im Frühjahr ist, eine Nacht auswässern, dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt es wohl ab und nimmt, sobald etwas Fett darauf zusammengekocht ist, dasselbe rein davon, was man jede Stunde zu wiederholen hat; auch muß man immer kochendes Wasser in Bereitschaft haben, um das von dem Fleische abgekochte Wasser wieder damit aufzufüllen, welches gewöhnlich, wenn es 3 Stunden gekocht hat, nothwendig ist. Hat es 4 Stunden gekocht, so muß man sehen, ob das Fleisch vielleicht schon mürbe genug ist, welches, wenn der Ochs sehr jung gewesen, oder das Stück nur dünn ist, leicht möglich sein kann; doch rechnet man dazu gewöhnlich 5 Stunden. Wenn es gahr ist, nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt das Fleisch so lange darin liegen bis man es anrichten will. Das abgenommene Fett muß gleich

nachdem es kalt geworden ist, von dem darunter stehenden Wasser getrennt und noch einmal geschmelzt werden; das dann noch sich darunter sammelnde Wasser muß man weggießen und das Fett in einen steinernen Topf thun und zum Stoven (Schmelzen) des Gemüses, z. B. Sauerkraut und Scheerkohl, aufbewahren.

3. Pökelfleisch zu kochen.

Nachdem das Fleisch ein paar Nächte, oder nach Verhältniß seiner Größe wohl 3 bis 4 Nächte, ausgewässert und alle Tage frisches Wasser bekommen hat, setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt es wohl ab und nimmt alle Stunde das zusammengekochte Fett davon. Wenn das Wasser zu viel abgekocht ist, so gießt man wieder kochendes hinzu. Das Fleisch muß nach Verhältniß des Alters und des Stückes, 4 bis 5 Stunden kochen. Mit dem Fett wird eben so wie bei dem geräucherten Fleische verfahren.

4. Ochsenfleisch mit einer Kruste.

Man setzt eine Ochsenbrust mit kaltem Wasser aufs Feuer, salzt sie, schäumt sie und kocht sie gahr, wozu man etwa 4 Stunden rechnen kann. Dann nimmt man die Brust aus der Suppe, worin sie gekocht ist, heraus, legt sie in einen Brattopf und von dem Fett, welches auf der Suppe ist, einige Löffel voll darunter, bestreut sie mit Salz und gestoßenem kleinen Zwieback ziemlich dick und läßt sie unter einem Tortendeckel ungefähr eine Stunde lang braun werden; auf den Tortendeckel legt man sehr viel, unten aber nur wenig Feuer. Man kann eine Capern-, Oliven-, Champignons-, braune oder Senfsauce dazu geben.

5. Auf andere Art.

Man mischt gestoßenen Zwieback, vier Eidotter und etwas Parmesankäse durch einander, bestreicht das Fleisch, wenn es gahr ist, einen Finger dick damit und läßt es

Digitized by Google

unter einem Tortendeckel etwas braun werden. Zur Brühe giebt man Fleischbrühe und eine gute Menge Parmesankäse.

6. Ochsenfleisch mit Brühe zu kochen.

Man kocht ein Stück Ochsenfleisch von 15 ℔ 4 bis 5 Stunden, ein Stück von 8 ℔ 3 Stunden, mit Suppenkraut und Zwiebeln, welche nach dem Schäumen daran kommen, wie bei Nr. 4, nur daß die Suppe als Brühe und nicht als Suppe gebraucht werden soll und daher kürzer und kräftiger eingekocht werden muß, wenn man nicht gern wenigstens einen Theil davon als Suppe benutzen will.

Zur Brühe läßt man eine gute Hand voll Chalotten mit Butter durchbraten, giebt von obiger Suppe dazu, 3 Lorbeerblätter, Nelken und Pfeffer, läßt dies ½ Stunde kochen, gießt es durch ein Sieb und rührt braun gebranntes Mehl daran.

7. Boeuf à la mode.

Hierzu nimmt man das Stück Rindfleisch aus dem Hintertviertel, worin ein runder Knochen sich befindet, dieses läßt man 2 bis 3 Nächte im Keller (wenn man will, in Essig) liegen, damit es mürbe werde. Wenn man es gebrauchen will, so klopft man es eine gute Weile, durchzieht es alsdann mit Speck, welcher in längliche daumdicke Stücke geschnitten und in Pfeffer, Nelken und Salz umgekehrt ist. Dann setzt man einen Brattopf aufs Feuer, läßt etwas Butter braun werden, legt das Fleisch hinein, kehrt es darin um und gießt so viel Wasser daran, daß es größtentheils darunter bedeckt liegt; darauf giebt man 6 bis 7 Kälberfüße dazu, die vorher in Stücke geschlagen sind; dies macht die Brühe so semig, daß man nur wenig braun gebranntes Mehl daran zu thun braucht. Ehe man dieses hinzu giebt, thut man wohl, das Fleisch aus dem Topfe zu nehmen und die Brühe durch einen Durchschlag zu gießen; ist dies geschehen, so thut man etwas gebranntes Mehl, fein gestoßenen Pfeffer, Essiggurken, Sardellen und einige geschälte ganze Zwiebeln, die man beim Anrichten aber

Digitized by Google

wieder heraus nehmen muß, in die Brühe, legt das Fleisch wieder hinein und läßt es noch ½ Stunde kochen. Zum Gahrwerden des Boeuf à la mode werden im Ganzen vier Stunden erfordert.

8. Auf andere Art.

Zwei Tage vor dem Gebrauch klopft man das Fleisch tüchtig, durchzieht es mit Speck, den man in daumdicke Stücke geschnitten und in Salz, Pfeffer und Nelken umgekehrt hat, und legt es in einen Topf, oben darauf vier gehackte Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) und Salz; darauf besprengt man es mit Weinessig, deckt den Topf mit einem Deckel zu und setzt ihn weg. An dem Tage, an welchem man das Fleisch gebrauchen will, thut man in einen Brattopf braun gebranntes Mehl und einige Stücke Zucker; ist dieser zergangen, so legt man das Fleisch darauf und zwar so, daß die obere Seite desselben unten zu liegen kommt; so läßt man es einige Zeit durchbraten, kehrt es nun um und läßt es auf der andern Seite ebenfalls auch einige Augenblicke durchbraten; dann thut man die Brühe von dem Essig, den Zwiebeln u. s. w., in der das Fleisch während der beiden Tage gelegen hat, dazu und giebt nun etwas Salz und so viel kochendes Wasser darauf, daß das Fleisch zur Hälfte darunter bedeckt liegt, deckt es zu und läßt es, während man es oft umkehrt, gahr braten, welches wohl vier Stunden dauern kann. Man kann auch Mehl und Zucker weglassen und statt dessen geriebenes Schwarzbrot und Honigkuchen ½ Stunde vor dem Anrichten in die Sauce geben, so viel, daß dieselbe semig davon wird.

9. Jackson's Beef.

Man nimmt hierzu ein Stück Rindfleisch vom Hinterviertel, reibt dieses mit grob gestoßenem Pfeffer, welchen man mit Salz und ein wenig Cajennepfeffer vermischt hat, recht tüchtig und stellt es dann in einem Topf oder in einer Casserolle mit so viel kochendem Wasser zu Feuer, daß es

Digitized by Google

reichlich zur Hälfte bedeckt ist, giebt einige Sellerieknollen, Petersilienwurzeln, eine gute Portion gelber Wurzeln, eine Handvoll Steckrüben, Kohlrabi, ein paar Hände voll Kartoffeln, Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein paar Citronenscheiben und einige ganze Nelken dazu und läßt das Fleisch 3 bis 3½ Stunden damit kochen, wendet es aber während des Kochens einigemal um, damit es sich nicht ansetze. Dann nimmt man das Fleisch aus dem Topfe, treibt die Sauce durch ein Haarsieb, füllt das Fett ab und läßt dieselbe mit dem Fleische wieder heiß werden.

Beim Anrichten giebt man einige Löffel voll von der Sauce über das Fleisch und die übrige dabei her.

10. Englisches Rundstück od. round of beef.

Dies ist ein Stück aus der Lende des Ochsen und zwar aus dem Theile, welchen man die Kluft nennt. Die Fleischer in Bremen wissen es nach englischer Art zuzuhauen. Man löset den Knochen heraus füllt die Leere mit Nierentalg und reibt das round of beef, welches ungefähr 30 ℔ wiegt, mit 4 Loth fein gestoßenem Salpeter. Dann nimmt man 3 ℔ Salz, ½ ℔ Muskovadenzucker und eine Tasse voll Syrup, 4½ Loth Piment, 2½ Loth Nelken, 2 geriebene Muskatnüsse und ein wenig Muskatblüthe. Man stoßt und mengt das Gewürz gehörig zusammen, löset es dann in 1 bis 3 Tassen heißem Wasser auf, läßt dies kalt werden, reibt das Fleisch damit, bindet es mit einem starken Bindfaden fest zusammen, damit es eine schöne runde Form bekommt, thut dies zusammen mit der Brühe in ein Gefäß und kehrt es alle 24 Stunden einmal um. — Innerhalb drei Wochen wird es brauchbar sein.

Man stellt es mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt es 3 bis 4 Stunden kochen, muß es aber oft umkehren, da es leicht anbrennt.

Man giebt Meerrettig-, braune oder Senfsauce dabei her; teltauer Rüben, weißer oder brauner Kohl mit gebratenen Kartoffeln wird dazu gegessen.

11. Rostbeef.

Man nimmt die ersten sechs Rippen nach dem Bugstücke von einem Ochsen, welcher 3 bis 4 Tage geschlachtet ist, klopft den Braten tüchtig, reibt ihn mit Salz ein, spickt ihn mit Nelken und bratet ihn in einem recht heißen Ofen in 2 bis 3 Stunden gahr. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man etwas Fett von der Sauce und giebt einen Löffel voll braun gebranntes Mehl zu derselben.

12. Ochsenbraten.

Nachdem man einem Ochsenbraten die Rippen hat einhauen lassen, setzt man ihn in vorher gelbbraun gebrannter Butter aufs Feuer, bestreut ihn mit Salz, deckt einen Tortendeckel darauf und legt oben mehr Feuer als wie unten. Wenn er braun genug ist, gießt man etwas Wasser darunter und ganz zuletzt thut man einen halben Eßlöffel voll gelbbraun gebranntes Mehl daran. Es werden 4 bis 5 Stunden zum Gahrwerden des Bratens erfordert.

13. Ochsenbraten mit Sardellen gespickt.

Das Fleisch wird gekocht, gehäutet und mit Sardellen gespickt; dann wird es in einem Topfe mit Nelken, Pfeffer, Salz, Citronen, Chalotten, Zwiebeln, Thymian, Möhren, Sellerie, Wein und Essig gebraten.

14. Ochsenmürbbraten.

Derselbe wird, nathdem die Haut davon geschnitten, gespickt und in einer Pfanne, worin man Butter braun gemacht hat, innerhalb einer Stunde gahr gebraten.

15. Mürbbraten in Gallerte.

Man spickt denselben wie bei Nr. 14 angegeben, braiset ihn dann in einer Stunde gahr, nimmt ihn aus dem Topfe heraus, läßt ihn erkalten, legt ihn in eine Form, worin

Digitized by Google

man schon etwas Gallerte hat steif werden lassen, schüttet dann wieder kalte, aber nicht steif gewordene Gallerte darauf, ungefähr so viel, daß der Mürbbraten davon bedeckt ist, und stellt die Form zum Erkalten hin.

Beim Anrichten hält man die Farce einen Augenblick in lauwarmes Wasser, stülpt sie dann schnell auf eine Schüssel, verziert dieselbe mit hartgekochten Eiern, rothen Beeten, Essiggurken und Petersilie, und giebt eine kalte Eiersauce (siehe Saucen L.) dabei her.

16. Klopps.

Gutes Rindfleisch, aus den Lenden genommen, wird in dünne Scheiben geschnitten, mit einem Messerrücken eine Zeit lang gehackt und mit Salz bestreut. Dann thut man Butter in einen Topf, legt das Fleisch schichtweise hinein und läßt es einige Minnten durchbraten. Nun fügt man eine Menge Johanniszwiebeln, gestoßenen Pfeffer, Nelkenpfeffer und Nelken, 2 bis 3 Gläser Rothwein und so viel Wasser, daß das Fleisch davon bedeckt wird, hinzu. Hiermit läßt man es auf gelindem Feuer 2 Stunden kochen. Die Brühe muß man ganz eben einkochen.

17. Beefsteaks.

Man nimmt hierzu den Mürbbraten oder Fleisch aus der Kluft eines Ochsen, welcher aber schon seit einigen Tagen geschlachtet sein muß, schneidet fingerdicke Scheiben davon, klopft sie mit einem Klopfholze, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie in brauner Butter auf jeder Seite zwei Minuten braten, läßt dann in der Butter zerschnittene Zwiebeln braten, gießt einen hölzernen Löffel voll Wasser dazu, läßt die Sauce wieder durchbraten und gießt sie nun über das angerichtete Beefsteak.

18. Auf andere Art.

Man schneidet gutes rohes Ochsenfleisch, das einige Zeit gehangen hat, in Scheiben (am besten sind hierzu die s. g.

Digitized by Google

Mürbbraten), klopft sie mit einem Messerrücken auf beiden Seiten, kehrt sie in geschmelzter Butter um, bestreut sie mit gestoßenen Nelken, die man mit Pfeffer und Salz durchmischt hat, und bratet sie auf dem Roste, unter beständigem Umkehren mit einer Zange (nicht mit einer Gabel), einige Minuten.

19. Beefsteaks zu kochen.

Man bereitet Ochsenfleisch zu Steaks wie gewöhnlich, nur schneidet man es etwas dünner, legt dies in einen Topf, worin man Butter hat braun werden lassen, abwechselnd mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Lorbeerblättern, gießt so viel Wasser darauf, daß alles hinlänglich bedeckt ist und läßt es so drei Stunden kochen, ohne den Topf aufzudecken.

20. Roundsteaks.

Dies wird eben so zubereitet wie in Nr. 17 angegeben ist, nur läßt man die Zwiebeln weg und legt beim Anrichten geschabten Meerrettig darauf.

21. Roundbeef-Zunge.

Man reibt eine sehr frische Ochsenzunge mit Salpeter und Salz tüchtig ein und läßt sie 8 bis 10 Tage in der Pökel liegen; wendet sie aber täglich darin um.

Man kocht sie 2 bis 3 Stunden und läßt sie in der Brühe erkalten. — Zum Räuchern wird sie eben so zubereitet, wie zum Kochen.

22. Ochsenkarbonade.

Ein Stückchen Butter wird braun gebraten, die Ochsenkarbonade, nachdem sie gut geklopft, hinein gelegt, ganzer Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter, Salz und Chalotten hinzu gethan, Wasser darauf gegossen und in 2—3 Stunden unter öfterem Begießen eingekocht. Die Brühe wird zuletzt mit

Digitized by Google

geriebenem Schwarzbrot oder braun gebranntem Mehl eben gemacht und im letztern Falle durch einige Capern oder Pilze oder gehackte Sardellen noch schmackhafter.

23. Ochsenfleisch mit Blätterteig.

Man schneidet Ochsenfleisch in Scheiben, wie zu Beefsteaks, klopft es mit einem stumpfen Handmesser oder einem Messerrücken, legt es in eine zinnerne Schüssel, streut Pfeffer, Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer), Nelken und Salz darauf, giebt braune Butter und Wasser darunter, breitet einen Blätterteig herüber, setzt es aufs Feuer, legt einen Tortendeckel mit Feuer darauf und läßt es eine Stunde backen.

24. Ochsenfleischrollen (Rouladen).

Man schneidet ganz dünne Stücke so groß wie es nur möglich ist, aus dem dicken Fleische des Ochsen, klopft sie mit einem Hackmesser recht mürbe, bestreut sie mit fein geriebenem Brote oder gestoßenem kleinen Zwieback, Salz, Muskatblüthe und etwas Nelken; dann nimmt man eben so große dünn geschnittene Scheiben von dickem Speck, legt ihn über die bestreuten Fleischscheiben, wickelt diese alsdann auf, umwindet sie mit einem Zwirnsfaden, damit nichts herausfalle, setzt sie mit brauner Butter aufs Feuer, gießt so viel Wasser (oder besser so viel Fleischbrühe) nach, daß sie ganz darunter bedeckt sind und läßt sie gahr kochen. Zu der Brühe thut man einige Sardellen, auch braun gebranntes Mehl.

25. Geklopftes Ochsenfleisch.

Gutes Ochsenfleisch wird in Scheiben geschnitten und mit einem Messerrücken auf beiden Seiten stark geklopft; auf jede Scheibe Fleisch legt man eine eben so große, aber nur dünn geschnittene Scheibe Speck, und dies zusammen in einen Topf, in dem man vorher Butter gelbbraun hat werden lassen, giebt dann Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer), Salz, Lorbeerblätter und etwas Wasser hinzu, und zuletzt Fleischbrühe, Capern, Citronenscheiben, Sardellen, Chalotten und braun gebranntes Mehl.

26. Ochsenzunge in Gallerte.

Nachdem man die Roundbeefzunge gekocht und die Haut davon abgezogen, schneidet man sie in Scheiben; ebenfalls gebraiſ'te Trüffeln, gebraiſ'tes Midder, Hummer, Krebse und Champignons; dann gießt man in eine Form so viel Kraftgelée, daß der Boden einen Zoll hoch damit bedeckt ist, und läßt es darin kalt werden. Dann legt man Blumen, entweder als feines Bouquet oder als Kranz darauf, benetzt diese mit etwas Kraftgelée und läßt es wieder erkalten; dann legt man in schöner Ordnung die oben benannten, in Scheiben geschnittenen Sachen darauf, giebt so viel Kraftgelée darüber, daß Alles reichlich davon bedeckt ist, und läßt die Gallerte ganz erkalten.

Beim Anrichten verfährt man so, wie bei Mürbbraten in Gallerte angegeben ist.

27. Gefüllte Ochsenzunge mit Sardellen-Brühe.

Eine Ochsenzunge wird gekocht, ihr die Haut abgezogen und gespalten. Dann vermischt man 1 ℔ Ballfleisch mit 6 Loth in Wasser eingeweichtem und ausgedrücktem Brot, 6 Eiern, Muskatnuß, einer Zwiebel und 6 Sardellen. Dies Alles wird fein gehackt, auf jede Hälfte der gespaltenen Zunge dick gestrichen, Zwieback darauf gestreut und in einer Bratpfanne langsam gebacken. Eine Sardellenbrühe wird dazu hergegeben.

28. Geräucherte Ochsenzunge zu kochen.

Hiermit wird eben so verfahren, wie mit dem geräucherten Ochsenfleisch, jedoch mit dem Unterschiede, daß die Zunge nur 3 bis 4 Stunden kochen muß.

29. Frische Ochsenzunge zu braten.

Man setzt die Ochsenzunge mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer, salzt sie, schäumt sie und läßt sie 3 Stunden

Digitized by Google

kochen. Dann nimmt man sie vom Feuer, zieht ihr die Haut ab und bespickt sie mit Nelken. Darauf macht man in einem Brattopf Butter braun, gießt etwas Bratenbrühe, oder in Ermangelung derselben etwas Wasser dazu, legt die Zunge hinein und läßt sie noch ½ Stunde braten.

Anmerk. Man kann an die Brühe etwas Nelken, Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) und braun gebranntes Mehl thun.

30. Gefüllte Filets de Boeuf mit Wiener Sauce.

Nachdem man einen Ochsenmürbbraten gehörig beschnitten und gespickt hat, macht man in der Mitte desselben einen Einschnitt der Länge nach, einen guten Zoll tief, und füllt diesen mit einer Farce von gehacktem Mett, Eiern, geriebenem Brot und Gewürz; auch kann man frisch eingeschwitzte Champignons oder Trüffeln mit dazu nehmen. Dann läßt man ihn in einer guten Braise 1½ Stunde braten. Man giebt die unter Saucen beschriebene braune Sauce, wozu man die Braise, nachdem dieselbe durch ein Sieb gethan, mit benutzt, und dann ein paar Löffel voll Capern dazu; beim Anrichten thut man einige Löffel voll von der Sauce über den Mürbbraten und giebt die übrige dabei her. Man kann auch Trüffeln- oder Champignonssauce dazu geben.

31. Ochsenfüße zu kochen.

Wenn man beim Einschlachten des Ochsenfleisches die Ochsenfüße mit in Pökel gelegt hat, so thut man wohl, dieselben nicht länger als 14 Tage darin liegen zu lassen; dann muß man sie 2 Stunden vor dem Kochen auswässern (frische Ochsenfüße muß man nur abwaschen), darauf mit kaltem Wasser aufs Feuer setzen, schäumen und 3 — 4 St. kochen lassen. Wenn sie gahr sind, macht man eine saure Brühe von Mehl, Butter und Essig dazu. Man kann auch die Ochsenfüße, nachdem sie gahr sind, in feine Stückchen schneiden und sie mit Butter, Chalotten, etwas gehackter Petersilie und Thymian durchstoven (schmelzen). Runde gelbe Rüben schmecken gut dabei.

Digitized by Google

32. Ochsengehirn zu braten.

Man wässert das Gehirn aus, häutet es ab, schneidet es in Stücke und salzt es. Vor dem Gebrauch trocknet man es ab, kehrt es erst in Eigelb, dann in gestoßenem kleinen Zwieback um und backt es schnell in Butter.

33. Rulken zu braten.

Die Anweisung zur Verfertigung der Rulken findet man U. I. B. Sie werden gleich bei ihrer Zubereitung gahr gekocht. Man braucht sie daher nur noch zu braten, wenn man sie essen will. Nachdem man sie aus der Pökel heraus genommen hat, wässert man sie eine Stunde lang aus, schneidet sie der Breite nach in daumdicke Scheiben und löset die Panze (zweiter Magen des Rindviehes) davon ab, kehrt diese Scheiben in Mehl um und legt sie neben einander in eine Pfanne, in der man vorher hat Butter braun werden lassen. Dann rührt man zu 3 Eiern 2 Eßlöffel voll Mehl, 2 Obertassen voll Milch und etwas Salz und gießt diese Mischung über die Rulken. Man muß sie während des Bratens einmal umkehren wie einen Pfannkuchen. Sie müssen eine Viertelstunde auf ziemlich starkem Feuer braten.

34. Pinkeln zu kochen.

Die Verfertigung derselben findet man angegeben U. I. B. Eine Stunde vor dem Kochen wässert man sie in kaltem Wasser aus, dann setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie 2½ bis 3 Stunden kochen. Man muß den Deckel nicht fest zumachen, sondern ihn halb offen stehen lassen, da die Pinkeln onst sberstten würden.

35. Fleischwürste zu kochen.

Wenn die Fleischwürste schon sehr alt sind, muß man sie, nachdem sie aus der Pökel herausgenommen sind, eine Nacht auswässern; ist dies nicht der Fall, braucht man sie

Digitized by Google

nur abzuwaschen. Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie 3 Stunden kochen. Man darf den Topf nicht ganz zudecken, indem die Würste sonst bersten würden. Die Verfertigung findet man angegeben U. I. B.

36. Ochsengrützwurst zu kochen.

Die Anweisung zur Verfertigung derselben findet man U. I. B. Wenn man sie essen will, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, deckt sie aber nicht zu, da sie sonst bersten würden, und kocht sie auf. Man kann sie dann entweder so anrichten oder in einer Pfanne mit Butter noch einige Augenblicke durchbraten lassen.

37. Ochsenbrägenwurst (Ochsenhirnwurst) zu kochen.

Die Art der Verfertigung findet man U. I. B. angegeben. Wenn man sie essen will, muß man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer setzen, abschäumen und 1 Stunde lang kochen. Man darf den Topf nicht ganz zudecken, da die Würste sonst bersten würden.

38. Blutwurst zu kochen.

Man setzt die Blutwurst (siehe U. I. B.) mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie eine Stunde kochen.

39. Blutwurst zu braten.

Man schneidet die Blutwurst, wenn sie dünn ist, in der Mitte der Länge nach durch; ist sie aber dick, schneidet man sie in Scheiben. Man macht Butter in einer Pfanne braun und läßt sie ¼ Stunde braten; wenn sie die Hälfte dieser Zeit gebraten hat, muß man sie umkehren. Die Anweisung zur Verfertigung derselben findet man U. I. B.

40. Beutelwurst zu braten.

Diese wird der Breite nach in Scheiben geschnitten und wie die Blutwurst gebraten. (Siehe Nr. 39). Ueber die Verfertigung derselben ist U. I. B. nachzusehen.

41. Pluckte Finken.

Man schneidet gelbe Wurzeln (Möhren) und geräuchertes Ochsenfleisch oder Pökelfleisch in Würfel so, daß man von jedem gleich viel erhalte. Dann setzt man die Wurzeln mit Wasser und Butter aufs Feuer und läßt sie gahr kochen. Wenn sie gahr sind, schüttet man das in Würfel geschnittene Fleisch dazu hinein, schüttet es um mit den Würfeln und gießt Essig dazu. Dieses Alles läßt man mit einander aufkochen und richtet es an.

42. Ochsenfleisch zu räuchern.

Man reibe die Stücke, welche zum Räuchern bestimmt sind, mit Salpeter und vielem Salz, welches beides in einer Pfanne ganz heiß gemacht ist, drei- bis viermal tüchtig ein. Das Fleisch muß mit dem heißen Salze ganz weich gerieben werden; das zum Einreiben nicht verbrauchte Salz wird so viel wie möglich in die durch starkes Reiben im Fleische entstandenen Lücken gestopft und diese mit einem feinen Bindfaden zugenäht; dann wird es in den Rauch gehängt. Es muß darin 3 Wochen hängen, bevor es zu gebrauchen ist.

II. Vom Kalbfleische.

1. Kalbsbrust zu stoven (dämpfen).

Nachdem man die Kalbsbrust in Butter gelb gebraten, gießt man so viel Wasser daran, daß sie halb davon bedeckt ist, salzt und schäumt sie. Zuletzt thut man etwas gehackte

Digitized by Google

Peterſilie, durchgeſchnittene Wurzeln, Sellerie, Zuckerwurzeln, Citronenſcheiben, Sardellen und etwas nicht zu braun gebranntes Mehl daran. Sie muß 3 Stunden kochen.

2. Gefüllte Kalbsbruſt.

Man nimmt eine gute Kalbsbruſt, löſet behutſam das Blatt und den Wirbelknochen heraus, doch ſo, daß man die äußere Haut nicht verletzt, ſchneidet das losgeſchabte Fleiſch ein wenig heraus, macht auch das Fleiſch von den Knochen rein herunter, hackt dieſes mit etwas Nierentalg recht fein, giebt ½ ℔ fein gehacktes Mett, für 2 Groten (12 Loth) eingeweichtes und wieder feſt ausgedrücktes Weisbrot, ein fettes Rührei von 6 Eiern (in der dazu gebrauchten Butter muß man zuvor ein paar feingehackte Chalotten geſchwitzt haben), etwas feingehackte Peterſilie, Muskatblüthe, Nelken, Pfeffer und Salz dazu, arbeitet Alles recht tüchtig durch, füllt es in die durch die abgelöſeten Knochen entſtandene Oeffnung der Kalbsbruſt, näht ſie an beiden Enden zu, ſpickt ſie mit feingeſchnittenem Speck und macht ſie in einer guten Braiſe in 2½ bis 3 Stunden gahr.

Will man eine braune Sauce dazu geben, ſo nimmt man die fertige Kalbsbruſt aus der Braiſe, ſtellt ſie an einen warmen Ort, gießt zu der Sauce noch etwas Bouillon, läßt ſie damit recht loskochen, ſchöpft das Fett ab und giebt ein paar Löffel voll braun gebranntes Mehl, etwas Soya und Citronenſäure hinzu, läßt dieſes einige Minuten zuſammen kochen, gießt die Sauce dann durch ein Sieb, und thut entweder getrocknete oder auch friſch eingeſchwitzte Champignons, in feine Würfel geſchnittenen, gekochten Schinken oder auch Trüffeln hinein und läßt die Sauce damit wieder aufkochen.

Man gießt beim Anrichten einen Löffel voll Sauce über die Kalbsbruſt, aus der man zuvor den Faden, womit ſie zugenäht worden, herausgezogen hat, und giebt das Uebrige dabei her.

3. Eine Kalbskeule zu braten.

Nachdem man das Bein von der Keule geſchnitten, ſie etwas geklopft und die obere Seite derſelben geſpickt hat,

läßt man Butter in einer Pfanne braun werden, legt die Keule hinein, bestreut sie mit Salz und läßt sie gelb braten. Nun gießt man etwas heißes Wasser hinzu und läßt sie unter fleißigem Begießen so lange braten, bis sie gahr ist, was nach Verhältniß der Größe der Keule 2—3 Stunden dauern kann.

4. Eine Kalbskeule roh zu zerlegen, und, wenn sie gebraten ist, auf verschiedene Weise aufzuwärmen.

Man läßt vom Schlachter sich die Kalbskeule etwas lang aushauen, so daß die ganze Niere darunter sitzt, haut dann das Nierenstück bis zum letzten Knorpel unter der Keule davon ab und bratet es in der Tortenpfanne gahr. Von der untern Seite der Keule, wo das dickste Fleisch liegt, lös't man ein rundes Stück Fleisch, so groß wie man es haben will, bei den Sehnen heraus, schneidet alle Haut davon ab, klopft es gut, spickt es fein rund umher, macht in einem Topf oder in der Tortenpfanne ein Stückchen Butter hellbraun, thut das Fleisch hinein, bestreut es mit Salz und giebt reichlich Wasser daran. So läßt man es unter öfterem Begießen 2 Stunden schmoren und thut zuletzt etwas braun gebranntes oder, ist die Brühe braun genug, etwas weiß gebranntes Mehl daran; auch kann man, wenn man will, einige Chalotten oder Capern, oder Pilze, oder Sardellen daran thun, um sie noch wohlschmeckender zu machen.

Oder man lös't das Stück, welches man auch wohl den Hundsbiß nennt, aus der Keule heraus und bratet es auf dem Rost unter öfterem Begießen mit Butter, und giebt eine Capernbrühe dazu her. Das Kalbsbein wird etwas lang ab- und einigemal eingehauen, und kocht man entweder Suppe davon oder kocht es kurz mit Wasser und Salz ein, und thut zuletzt etwas weiß gebranntes Mehl und einige Citronenscheiben daran. Der nun noch übrig bleibende Bolten (Keule) wird gespickt und gebraten und kann die folgenden Tage auf verschiedene Weise aufgewärmt werden; erst in seiner eigenen Brühe, woran

Digitized by Google

etwas gebranntes Mehl und Champignons oder Chalotten in Essig gethan; dann in Scheiben geschnitten, die man erst in geschlagenem Ei, dann in gestoßenem Zwieback, mit etwas Salz und Pfeffer durchmischt, umkehrt und in hellbrauner Butter in einer Pfanne schnell wie Carbonade durchbratet; endlich auf folgende Weise: Man thut in eine blecherne Schüssel die noch übrig gebliebene Brühe des Bratens, legt darin fein geschnittene Scheiben desselben, untermischt mit einigen Sardellen, Chalotten und Citronenscheiben, bestreut das Ganze mit etwas Salz und ziemlich vielem gestoßenem Zwieback und gießt endlich 1/4 Quart weißen Wein darüber. Die blecherne Schüssel wird nun auf ein Becken mit glühenden Kohlen gesetzt, das Fleisch eine Viertelstunde durchgeschwitzt und so in der Schüssel aufgetragen.

Fricassiren kann man den kalten Braten folgendermaßen: Man macht braun gebranntes Mehl, thut dazu Bratenbrühe, hat man diese jedoch nicht, so zerhaut man den Knochen und kocht ihn mit allerlei Kräutern, als Pimpinelle, Dragon, Tripmadam, Borei, Sellerie, Sauerampfer, Majoran, Thymian, Zwiebeln ꝛc. mehrere Stunden; gießt dies durch und thut es zu dem gebrannten Mehl. Dann giebt man etwas Essig und braun gebrannten Zucker oder, was auch sehr gut schmeckt (wiewohl es sonderbar scheint), etwas Syrup daran, so wie gestoßene Nelken und Pfeffer. In dieser Brühe läßt man geschälte und der Länge nach durchgeschnittene frische Gurken oder auch eingemachte Essiggurken eine halbe Stunde kochen, schüttet dann das zerschnittene Fleisch dazu und läßt es noch zehn Minuten kochen. In Ermangelung der Bratenbrühe und Kräuterbrühe kann man auch wohl braun gebranntes Mehl, Wasser, Gewürz, Zwiebeln, Essig und Syrup nehmen. Es ist in diesem Falle gut, zu dem fertigen Mehl das Gewürz und den Syrup zu fügen, damit letzterer noch einmal mit dem Mehl durchbrenne, da er dadurch den zu süßen Geschmack verliert. Zuletzt gießt man Essig und das kalte Wasser hinzu, mit welchem sich das Mehl besser zerrührt, als mit heißem Wasser.

Sollte der Braten noch nicht ganz verzehrt sein, so kann man noch Fricandellen davon bereiten (welche man

auch von kaltem gekochten Fleische machen kann). Man hackt das Fleisch mit Zwiebeln und altem Weißbrot, letzteres vorher entrindet und in kaltem Wasser erweicht, was deshalb geschieht, um das Fleisch zugleich damit anzufeuchten, indem dies sonst zu trocken ist (man rechnet ⅛ Theil Brot auf das Fleisch); dann thut man dazu Butter (oder wenn man Nierenfett hat, nimmt man dieses, zerhackt es jedoch gleich mit dem Fleische), einige Eier, Nelken und Pfeffer, oder Muskatnuß, rührt dieses mit dem Fleisch und Brot gut durcheinander, sehe sich jedoch vor, daß die Masse nicht zu weich werde. Nun formt man daraus längliche Klöße, die man in Butter braun bratet und entweder so aufträgt oder (was noch besser schmeckt) die kurz vorher bei dem Fricassiren des Kalbfleisches angegebene Gurkenbrühe sammt den Gurken darüber gießt.

Will man den Braten kalt genießen, kann man entweder die erstarrte gallertartige Bratenbrühe, oder eine eigene Brühe zum kalten Fleisch (man sehe L.) oder sauern Gewürzsenf (siehe L.) dazu essen.

Von den letzten Resten des Bratens kann man nun Heringssalat machen und von der gebratenen Niere, wenn man sie aufbewahrt hat, Nierenbrot.

Mit einem Hammelbraten kann man auf ähnliche Art verfahren. Das Fricassee von einem Hammelbraten schmeckt besser als das von Kalbfleisch.

5. Uebrig gebliebenes Suppenfleisch zu benutzen.

Man schmelzt Butter, thut ein klein wenig Mehl hinein, läßt es darin gahr werden, gießt heißes Wasser dazu, vermischt damit eine gehackte Zwiebel oder Chalotte, Pfeffer und Essig und läßt zuletzt das in zollgroße Würfel geschnittene Suppenfleisch darin wieder heiß werden.

Man kann auch Fricandellen von dem Suppenfleische machen.

Digitized by Google

6. Eine Kalbskeule gebeizt und gespickt.

Eine Kalbskeule wird gespickt, in gutem Essig mit Salz, Citronenschale und Lorbeerblättern 5 bis 6 Tage gebeizt und dann am Spieße gebraten. Am Spieße bestreicht man die Keule mit saurem Rahm und Essig und vor dem Anrichten giebt man eine Rahmbrühe darüber.

7. Kalbfleisch mit Brühe (Quarré de veaux).

Man schneidet ein viereckiges Stück aus dem Dicken einer Kalbskeule, zieht die Haut davon und spickt es, dann bratet man es mit einem Stückchen Butter und etwas Fleischbrühe bei wenigem Feuer, giebt Lorbeerblätter, eine Zwiebel, Salz und zuletzt etwas braun gebranntes Mehl daran. Dieses Stück Fleisch muß 2½ Stunden braten, die Brühe muß bis auf einen Vorlegelöffel voll einkochen und so dick wie Gallerte sein.

8. Kalbfleisch mit Citronen.

Man schneidet eine Kalbsbrust, nachdem sie ausgewässert ist, in Stücke, setzt sie mit Salz, Wasser, Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern aufs Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen; dann giebt man etwas weiß gebranntes Mehl, die Schale und das Saure von 2 Citronen, sowie ein wenig Zucker daran und läßt dies zusammen durchkochen. Man kann die Brühe auch mit einigen Eidottern abrühren.

9. Gehacktes Kalbfleisch mit Reis.

Man nimmt übriggebliebenes Kalbfleisch, hackt es fein, giebt etwas Brühe, Gewürz und etwas Chalotten daran. Der Reiß wird unterdeß in Fleischbrühe gahr gekocht, dann kommt etwas Butter und Salz dazu. Nun richtet man das Fleisch auf einer Schüssel an und deckt den Reis dick darüber her, setzt es in eine Tortenpfanne, legt auf den Deckel etwas Feuer und läßt es darin bis es braun ist.

Digitized by Google

10. Stand von Kalbsfüßen.

Am besten sind dazu die Füße mit der Haut. Nachdem dieselben gehörig gereinigt und gewaschen sind, haut man sie in Stücke, setzt sie mit vielem kalten Wasser, aber ohne Salz zu Feuer, schäumt sie rein ab und läßt sie langsam 5 bis 6 Stunden unter häufigem Umrühren kochen. Dann giebt man sie auf ein Sieb, welches man auf eine steinerne Schale gesetzt hat, läßt alle Feuchtigkeit rein ablaufen und stellt dieselbe alsdann zum Erkalten an einen kühlen Ort. Die auf dem Siebe zurückgebliebene Haut und die Knochen läßt man mit Wasser noch einmal tüchtig auskochen und verfährt damit wie oben angegeben. Diesen letzten Stand benutzt man gewöhnlich zu Kraftgelées.

Nimmt man Füße ohne Haut, so muß man statt eines mit der Haut stets zwei ohne Haut nehmen.

11. Geklopftes Kalbfleisch.

Man nimmt Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es in dünne Scheiben, klopft es mit einem Messerrücken, legt es mit einem Stück Butter in einen Topf, deckt es zu und läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Brühe etwas schwitzen, thut alsdann etwas Wein, gestoßenen Zwieback, Citronensaft, Muskatblüthe und Lorbeerblätter dazu, läßt es damit durchkochen und rührt es zuletzt mit einigen Eidottern ab.

12 Kalbfleischrollen (Rouladen).

Das Fleisch dazu wird aus der Keule genommen, in große Scheiben geschnitten und geklopft, dann macht man ein Füllsel von gehacktem Kalbfleisch und Ochsenfett, einem Rührei von 3 Eiern, von geriebenem Brote, gehackter Petersilie, Muskatblüthe und Salz, legt dies Füllsel auf die Fleischscheiben, wickelt sie auf und bindet sie zusammen. Darauf setzt man sie mit etwas braun gebratener Butter aufs Feuer, giebt Fleischbrühe, Citronensaft, Pilze, Morcheln und braun gebranntes Mehl dazu und läßt sie eine halbe Stunde braten.

13. Kalbfleiſchrollen (Rouladen) für den täglichen Tiſch.

Man ſchneidet Kalbfleiſch in Scheiben von der Dicke eines kleinen Fingers, belegt dieſelben mit ſehr dünnen Scheiben Speck, ſtreut geſtoßenen kleinen Zwieback, Pfeffer, Nelkenpfeffer und Salz darüber, wickelt ſie auf und umbindet ſie mit einem Bindfaden.

Oder man füllt ſie mit Ballfleiſch, ſteckt eine Spiele (Holzpflöckchen) hindurch und ſpickt die ganze Oberfläche mittelſt einer Spicknadel.

Man ſetzt ſie mit brauner Butter aufs Feuer, kehrt ſie darin um, beſtreut ſie eben mit geſtoßenem kleinen Zwieback, gießt etwas Waſſer darunter, bedeckt ſie mit einem Deckel, auf welchen man Kohlen giebt und läßt ſie unter häufigem Begießen in ½ Stunde gahr braten.

14. Kalbfleiſch im Schlafrock.

Man nimmt etliche Schnitte Kalbfleiſch, kocht ſie mit Gewürz gahr, thut ſie dann in eine Schüſſel und läßt alle Feuchtigkeit ablaufen. Dann ſchlägt man 8 Eidotter mit einem Löffel voll Mehl, geriebener Citronenſchale, Gewürz, Butter und einem halben Mengel Wein und Waſſer über dem Feuer, daß es nicht gerinne, gießt es über das Fleiſch und backt es in einer Schüſſel oder Tortenpfanne braun.

15. Fricando.

Man kann aus einer Kalbskeule 3 Fricando's ſchneiden, an der linken Seite löſet man eins und an der rechten zwei heraus. (Man ſieht an der Keule leicht, wo die Fricando's abgelöſ't werden müſſen, namentlich da, wo die ſtarken Sehnen das Fleiſch gleichſam durch eine Naht trennen.) Dieſe werden rund herum fein geſpickt und in eine Caſſerolle gelegt, in welcher man Butter hat braun werden laſſen und Scheiben rohen Schinkens, ſo wie in Scheiben geſchnittene Zwiebeln hinein gethan hat, ein Deckel mit Kohlen wird darauf gelegt und ſie ſo langſam in 2 Stunden gahr gebraiſ't, während welcher Zeit man ſie aber oft begießen und Waſſer nachgeben muß. Wenn ſie gahr und rund herum

Digitized by Google

braun sind, werden sie aus der Braise genommen; zu dieser giebt man dann ein gutes Stück Stand von gekochten Kalbsfüßen, ein paar Lorbeerblätter, einige ganze Nelken, Pfefferkörner, einen kleinen Löffel voll braun gebranntes Mehl und ein wenig Citronensäure, läßt sie damit zu einer dünnen syrupähnlichen Masse einkochen, thut Salz hinzu, giebt sie durch ein Sieb, fällt das Fett ab und läßt die Fricando's wieder mit der Sauce aufkochen; dann richtet man sie an und giebt die Sauce dabei her.

16. Midder (Kälbermilch) zu braten.

Man kocht das Midder auf, zieht die Haut davon ab, bestreicht es mit geschlagenem Eigelb, bestreut es mit gestoßenem kleinen Zwieback und bratet es in einer Pfanne mit Butter gelbbraun.

17. Gespicktes Midder.

Man nimmt hierzu ziemlich große Stücke, nachdem man sie blangirt, die Röhren darunter weggeschnitten und von den langen Stücken die spitzen Enden abgeschnitten hat, spickt man sie oben mit einer doppelten Reihe feingeschnittenen Specks, legt sie in eine Pfanne, worin man etwas Butter hat schmelzen lassen, begießt sie mit derselben, streut fein gestoßenen Zwieback und Muskatblüthe darüber, giebt ein Paar mit Nelken gespickte Chalotten hinein, deckt einen Deckel mit Kohlen auf die Pfanne, giebt unter dieselbe nur wenig Feuer und läßt sie in einer halben Stunde unter fleißigem Begießen gahr braten.

Man braucht es als Beilage zum Gemüse oder man giebt auch ein feines Ragout dabei her.

18. Bratrippchen (Carbonade).

Man nimmt hierzu die Rippen eines Kalbes. Wenn sie von einander geschnitten sind, das Fleisch an denselben hinaufgeschoben ist und sie mit einem Messerrücken geklopft sind, so werden sie in einer Mischung von gestoßenem Zwieback, Muskatblüthe, Salz und, wenn man will, auch

Digitized by Google

etwas gehackter Peterſilie umgekehrt. Dann läßt man Butter hochgelb werden, legt die Carbonade hinein und bratet ſie auf jeder Seite 3 bis 5 Minuten, je nachdem ſie dick ſind, gießt einen Löffel voll Waſſer zu der Sauce und läßt ſie eben damit durchkochen.

19. Kalbskopf.

a. Mit Eſſigbrühe. Dem Kalbskopfe wird das Schwarze der Augen ausgeſtochen und die Schnauze rein abgeputzt; dann ſetzt man ihn mit kaltem Waſſer und Salz aufs Feuer, ſchäumt ihn gehörig ab, giebt nun 20 Nelken, 20 ſchwarze Pfefferkörner, Lorbeerblätter, 6 Zwiebeln und einige Stücke trocknen Ingwer daran und läßt ihn ungefähr 2 Stunden kochen. Man thut wohl, die Zunge heraus zu reißen und allein zu kochen, indem ſie ſonſt nicht leicht gahr wird. Zur Brühe zerrührt man Mehl mit halb Waſſer, und halb Eſſig, giebt Syrup und Corinthen dazu, läßt dies aufkochen, und rührt dann etwas Butter hinein. Man kann ſtatt dieſer Brühe auch Bratenbrühe dazu eſſen.

b. Mit Weinbrühe. Dazu bindet man den rein geputzten Kopf in ein Tuch und kocht ihn mit Wein, Citronenſchale und Zwiebeln. Dann thut man in 1 Quart Wein 6 Eidotter, 1 Löffel voll Mehl, etwas Butter und an Citronen abgeriebenen Zucker, rührt dies Alles über dem Feuer bis es dicklich wird und richtet es dann über dem Kalbskopf an.

c. Mit Füllſel. Wenn der weichgekochte Kopf abgekühlt iſt, ſchneidet man ihn in längliche Stücke, nimmt Ballfleiſch, verdünnt es mit ſaurem Rahm und Eiern, giebt auf eine mit Butter beſtrichene Schüſſel von dieſem Ballfleiſch, dann von dem Kalbfleiſch und ſo fort. Zuletzt gießt man ſauern Rahm darüber und läßt es eine Stunde backen, am liebſten in einem Backofen.

d. Mit Rahm und Käſe. Man zerſchneidet das Fleiſch des gekochten Kopfes in Stückchen, legt dieſe auf eine mit Butter beſtrichene Schüſſel, rührt 1 Quart ſauern Rahm mit 4 Eidottern an, fügt Salz und Muskatblüthe hinzu, gießt dies über den Kalbskopf, beſtreut ihn mit ge-

riebenem Käse (am besten Parmesankäse) und läßt ihn im Ofen oder in einer Tortenpfanne backen.

e. Mit Gemüse. Den weich gekochten und in Stücke geschnittenen Kalbskopf legt man auf eine mit Butter bestrichene Schüssel und dazwischen Brotkrumen und gekochten Spargel oder Blumenkohl. Dann giebt man Butter, Fleischbrühe und Citronensaft daran und läßt dies backen.

f. Gebraten. Man schneidet entweder den Kalbskopf in der Mitte durch und bratet ihn in Butter, wie einen Lammskopf, oder, was besser ist, man löset alles Fleisch von den Knochen ab und bratet es nebst dem Hirn und der Zunge in der Pfanne mit Butter braun.

20. Kalbszungen.

Die Zungen werden abgebrüht, damit die Haut abgelöst werden könne, und in der Mitte durchgeschnitten. Man röstet dann einen Löffel voll Mehl in Butter braun, mit klein gehackten Chalotten, thut hierzu ein Glas Wein, etwas Essig, eine Zwiebel, gehackte Sardellen, Capern, Nelken, Salz und so viel Fleischbrühe, daß die Brühe gehörig dünn wird, und seihet diese durch.

21. Schnitte von Kalbshirn.

Ein Ochsen- oder Kalbshirn wird gehäutet und in einem Topfe mit geschmelzter Butter und Citronensaft gestovt; hierzu thut man Salz, Muskatnuß, 3 Loth in Wasser eingeweichtes und fest ausgedrücktes Weißbrot, etwas Petersilie, und läßt Alles unter öfterm Umrühren noch 1/4 St. auf Kohlen stoven. Diese Masse vermischt man mit zwei Eiern, streicht solche dann auf Brotschnitte, streut etwas gestoßenen Zwieback oben auf und backt solche in heißem Schmalz.

22. Kalbskaldaunen.

Nachdem man die Kalbskaldaunen rein abgewaschen hat, setzt man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt

sie gut und läßt sie 2 Stunden kochen, dann nimmt man sie aus dem Wasser heraus, schneidet sie in fingerbreite Stücke und stovt (dämpft) sie mit Wasser oder mit Milch und weiß gebranntem Mehl, Thymian und Peterſilie.

23. Kalbsleber zu braten.

Wenn die Leber ausgewässert und die Haut abgezogen ist, die größten Pocken (Drüsen) und Adern herausgenommen sind, so schneidet man sie der Breite nach in fingerdicke Scheiben, kehrt sie in Mehl und Salz um, setzt sie mit brauner Butter aufs Feuer und bratet sie auf beiden Seiten in 10 bis 15 Minuten gahr.

24. Gehackte und gebackene Kalbsleber.

Eine Kalbsleber wird gehäutet, gerieben und mit 5 Loth Weißbrot, 1/4 ℔ Mark, 1/4 ℔ Speck, Salz, Nelken, Muskatblüthe, Pfeffer, Thymian, Majoran, Citronensaft und 4 Eiern (auch wenn man will 1/2 ℔ Corinthen und einer Hand voll Mandeln) recht fein gehackt; dann belegt man eine Auflaufform mit einigen Stückchen Speck und breitet hierüber ein Kalbsnetz, in welches die Masse gethan und das Netz darüber zusammen geschlagen wird. So wird es im Ofen gebacken und nachstehende Brühe über den umgestülpten Kuchen geschüttet: Morcheln werden mit Fleischbrühe gekocht und dann Butter, gestoßener Zwieback, Muskatnuß und Fleischbrühe hinzugefügt.

25. Kalbsleber mit Brühe.

Man läßt die Kalbsleber 1/2 Stunde im Wasser liegen, damit das Wasser ausziehe, dann sticht man mit einem spitzen Messer der Länge nach und zu beiden Seiten Löcher hinein, welche man mit Speck ausfüllt, den man in längliche daumdicke Stücke geschnitten und in Salz, gestoßenem Pfeffer und Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) umgekehrt hat. Dann läßt man etwas Butter in einem Brattopfe braun werden, kehrt die Leber darin um und giebt etwas heißes Wasser, Salz, Pfeffer und Nelken hinzu; man kann auch,

um den Geschmack noch würziger zu machen, zwei Weingläser voll Bier, ein Weinglas voll Essig und einige Lorbeerblätter hinzufügen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten rührt man braun gebranntes Mehl daran. Die Leber muß ungefähr 2 Stunden kochen.

26. Gebratene Kalbsleber mit Wachholderbeeren.

Nachdem die Leber wie bei Nr. 23 angegeben, zubereitet ist, backt man sie in heißer Butter, worin man einige Speckscheiben gelegt, auf beiden Seiten in 1/4 Stunde gahr, man achte aber darauf, daß sie ja nicht trocken werde; dann nimmt man sie nebst den Speckscheiben aus der Pfanne, röstet in der Butter eine Hand voll Semmelkrumen und 12 Stück gestoßene Wachholderbeeren so lange, bis die Semmelkrumen anfangen gelblich und kroß zu werden; dann schüttet man die Leber wieder in die Pfanne und läßt sie eine Minute darin durchbraten, damit die Leber den Wachholdergeschmack anziehe, giebt dann noch einige Löffel voll Jüs dazu und richtet die Leber an. Die Sauce schüttet man alsdann über dieselbe.

27. Gebackene Kalbsfüße.

Die gereinigten Kalbsfüße mit der Haut werden von unten bis an den Knochen in 2 Hälften geschnitten, dann der große Knochen herausgebrochen und dieselben 2 1/2 St. gekocht, läßt sie etwas abkühlen, lös't die kleinen Knochen heraus und läßt die Füße völlig erkalten; nun kehrt man sie in geschlagenem Ei und danach in ausgeriebenen Semmelkrumen, welche man mit Salz, gehackter Petersilie, Pfeffer und Muskatblüthe vermischt hat, um und backt sie langsam in gelber Butter auf beiden Seiten gahr.

Man giebt sie als Beilage zum Gemüse.

28. Gespickte Carbonade.

Man schneidet dieselbe recht dick aus, klopft sie mit einem Klopfholze, damit sie eine schöne runde Form bekomme,

Digitized by Google

löſ't die Haut von dem Knochen und ſpickt ſie auf der einen Seite mit einer doppelten Reihe feingeſchnittenen Speck; dann giebt man ein gutes Stück Butter in eine flache Caſſerolle, läßt ſie gelbbraun darin werden, legt einige Scheiben rohen Schinken nebſt einer in Scheiben geſchnittenen Zwiebel und ein Paar Pfefferkörner hinein, legt dann die Carbonaden mit der geſpickten Seite nach oben, begießt darauf dieſelben fleißig mit der braunen Butter, ſtreut ein wenig Salz darüber, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ſie langſam 10 Minuten anziehen, dann giebt man ein Paar Löffel voll Jüs darunter und läßt ſie unter öfterem Begießen 1/4 Stunde braiſen; nimmt ſie alsdann heraus und giebt zu dem Jüs etwas geſchwitztes Mehl und Citronenſäure, läßt dieſelbe damit aufkochen und rührt ſie durch ein Sieb; man giebt geſchwitzte Trüffeln oder Champignons hinein.

29. Leberſchnitte.

Man erweicht altes Weißbrot in Milch und hackt es nebſt gebratener Kalbs- oder Lammsleber, Chalotten, Ochſenmark, Nierenfett, Zwiebeln, thut dann Pfeffer, Citronenſchale, Salz und einige Eier dazu, ſtreicht dieſen Teig auf dünne Schnitte Weißbrot, bepinſelt ihn mit Eigelb und backt ſie in einer Tortenpfanne gelbbraun.

30. Nierenbrot.

Man nimmt eine fette gebratene Kalbsniere und ein Stück Fleiſch aus der Keule, hackt dies ganz fein, giebt 6 Loth in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrot, 5 ganze Eier, etwas Muskatnuß, Salz, und ziemlich viel ſteife Bratenbrühe dazu, rührt dies durcheinander, läßt es heiß werden, beſtreicht Schnitte von Weißbrot fingerdick damit und bratet ſie in Butter braun.

31. Auf andere Art.

Man hackt eine gebratene Kalbsniere und ein Stück Fleiſch ganz klein, giebt 6 Stück gehackte Chalotten, vier

Eier, etwas Muskatnuß, geriebene Citronenschale, Salz, etwas geschmelzte Butter und 6 Loth geriebenes Weißbrot hinzu, läßt dies auf dem Feuer heiß werden, bestreicht Schnitte Weißbrot, die einen Augenblick vorher in Wein gelegen haben, auf beiden Seiten fingerdick damit und bratet sie gelb.

32. Kalbfleischwurst zu braten.

Man setzt die Kalbfleischwurst (siehe U. III. 3.) mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie ¼ Stunde kochen, nimmt sie dann aus dem Wasser heraus, gießt dasselbe weg, macht Butter braun und läßt die Butter ¼ Stunde darin braten.

33. Carbonade in Papillotten.

Nachdem man die Carbonaden gehörig beschnitten und geklopft hat, stellt man sie mit kalter Butter zu Feuer und läßt sie auf beiden Seiten anbraten und wieder etwas kalt werden.

Während dieser Zeit rührt man ein gutes Stück Butter zu Salbe, giebt fein gehackte Petersilie, Chalotten, Dragon, ausgewässerte Sardellen, Champignons, Trüffeln, etwas fein gestoßene Muskatblüthe, Pfeffer und etwas Citronensaft dazu, rührt dieses Alles gut durcheinander, bestreicht die Carbonaden einen halben Finger dick damit und legt dieselben auf Papier, welches man rund umher zwei Finger breit größer, als die Carbonaden, geschnitten und mit Provenceöl angefeuchtet hat, deckt ein eben solches gleichfalls mit Oel angefeuchtetes Stück Papier darüber, wickelt den überstehenden Rand der beiden Stücke fest zusammen, so daß kein Saft verloren geht und bratet sie auf jeder Seite so lange auf dem Roste, bis die Sauce anfängt in dem Papier zu kochen. Das Papier dazu muß nicht zu dünn sein.

Digitized by Google

III. Vom Lamm-, Schaf- und Hammelfleische.

1. Eine Schafskeule zu stoven (dämpfen).

Man läßt die Keule, ehe man sie gebrauchen will, in einem stark mit Essig befeuchteten Tuche drei bis vier Nächte liegen; dann bespickt man sie mit Nelken und Muskatblüthe, legt sie in kochendes Wasser und läßt sie so lange darin, bis das Wasser beinahe abgekocht ist; darauf macht man weiß gebranntes Mehl, giebt Capern, Gurken, Chalotten, Sardellen, Lorbeerblätter und von dem Wasser, in welchem die Keule gekocht ist, dazu, läßt dies mit einander durchkochen, gießt dies Alles über die Keule und läßt es einige Zeit damit durchstoven (dämpfen).

2. Hammelskeule zu kochen.

Man giebt sie wohl geklopft in einen Topf mit einem Stück Schwarzbrot, Lorbeerblättern, Citronen, Chalotten, ganzem Gewürz, Salz, Wasser, 1 Mengel Essig und läßt sie kochen bis sie gahr ist.

3. Hammelskeule mit Reis.

Man nimmt eine fette Hammelskeule, stovt (dämpft) sie mit Salz, Gewürz, Zwiebeln, und läßt sie, wenn sie ganz weich ist, abkühlen. Dann wird 1 ℔ Reis ausgelesen, abgebrüht und abgewaschen. Die Brühe, in der die Keule gekocht ist, wird mit Fleischbrühe aufgefüllt, sammt dem Fett und einem Stück Butter über den Reis gegossen und Muskatnuß und Salz darauf gestreut. Nun muß der Reis ganz langsam kochen, aber nicht umgerührt werden, sonst brennt er an. Ist er ganz weich und so trocken eingekocht, daß er ungefähr wie ein steifer Hefenteig ist, so setzt man ihn vom Feuer, rührt ihn mit einem hölzernen Löffel durch einander und läßt ihn etwas kalt werden. Dann legt man

die Keule auf eine blecherne Schüssel, die man vorher mit etwas Fett bestrichen hat, und deckt sie mit dem Reis zu, daß nur unten der Knochen ein wenig heraus sieht. Der Reiß muß ganz glatt mit einem Messer um den Braten gestrichen werden. Ist dies geschehen, bestreut man ihn mit gestoßenem Zwieback. Dann wird er in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne gebacken, damit er schön gelb werde. Man kann braune Brühe, oder Bratenbrühe, oder braune Fleischbrühe dazu hergeben.

4. Hammelskeule mit rothem Wein.

Man klopft das Fleisch wohl und thut es in einen Topf mit Zwiebeln, 2 Sellerieköpfen, Wurzeln (Möhren), Petersilienwurzeln, ein Paar Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Citronenschale, eine Rinde Schwarzbrot, 3/4 Quart rothem Wein, 3/4 Quart Wasser, 2 Kalbsfüßen. Der Topf wird wohl zugedeckt, Morgens früh auf gelindes Feuer gestellt und die Keule zuweilen gewandt.

5. Hammelskeule mit Capern.

Eine Hammelskeule wird in Wasser kurz abgekocht; wenn sie meistens gahr ist, wird an die Brühe ein Glas Wein, gehackte Citronenschale, Capern, Muskatblüthe, Ingwer, Butter, kleine Zwiebäcke gethan, und damit noch gekocht.

6. Hammelskeule auf englische Art bereitet.

Eine Hammelskeule wird ein Stunde lang so geklopft, daß sie recht mürbe ist. Dann wird sie mit gehacktem Borei, gehackter Petersilie, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Capern, Chalotten, Zwiebeln und so vielem Wasser, daß man sie schäumen kann, aufs Feuer gesetzt und 1 1/2 Stunde gekocht. Die Brühe wird, nachdem sie aufgekocht ist, mit gebranntem Mehl semig gemacht, oder mit einigen Eidottern abgerührt. Auch schüttet man noch Capern hinein.

Digitized by Google

7. Lamm als Wild zu bereiten.

Man läßt sich ein doppeltes Lamm ziemlich lang abhauen, löset an der Seite, wo die Nieren sitzen, alles Fett heraus, schneidet an jeder Seite des Rückens, so wie auch von den Keulen die fette Haut ab, sägt die Beine eben vor dem Kniegelenke schräg ab, spickt darauf jede Seite des Rückens mit einer doppelten Reihe und die Keulen mit zwei Reihen feingeschnittenen Speck. Dann stößt man 12 Wachholderbeeren, einige Nelken und Pfefferkörner recht fein, vermischt sie mit Salz und reibt das Lamm auf beiden Seiten damit ein, legt es in ein hölzernes Gefäß, gießt eine Flasche Rothwein und etwas Essig darüber und giebt noch einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln, so wie auch etwas Citronenschale und einige Lorbeerblätter daran.

In dieser Brühe wird das Lamm täglich umgekehrt und mit derselben täglich einigemal begossen. Auf diese Weise verfährt man 2 bis 3 Tage damit. Soll es am Spieße gebraten werden, so befestigt man es an demselben wie einen Rehrücken und begießt es während des Bratens oft mit der Sauce, worin es gelegen hat. Will man es im Ofen braten, giebt man die Hälfte derselben gleich mit dem Lamm in die Pfanne, begießt es während des Bratens oft mit Jüs oder geschmolzener Butter und läßt es 1 bis 1½ Stunden, je nachdem dasselbe groß oder klein ist, braun braten. Den Satz der Braise thut man, nachdem man sie mit etwas Wasser oder Bouillon hat losbraten lassen, durch ein Sieb und nimmt ihn, wenn das Fett rein davon abgenommen ist, mit zu der Sauce.

Man giebt jede beliebige braune Sauce dazu.

8. Eine Lammsbrust zu füllen und zu braten.

Man haut den Beinknochen kurz vor dem sogenannten Blatte ab, löset den runden Knochen vorsichtig heraus und schneidet mit einem langen und spitzigen Messer etwas Fleisch aus der Brust heraus; dann füllt man das Loch mit Füllsel wieder aus und näht die Brust zu.

Zu dem Füllsel nimmt man 1½ ℔ gehacktes Fleisch, ½ ℔ Nierentalg ¾ ℔ Weißbrot, von welchem die Hälfte gerieben und die andert Hälfte in Milch eingeweicht worden, ein Rührei von 4 Eiern und einem Stück Butter, etwas gestoßene süße Mandeln, die geriebene Schale einer Citrone, etwas fein gehackte Chalotten, Muskatblüthe, Cardemomen, gehackte Petersilie und Salz. Dies Alles wird mit drei Eiern wohl durcheinander gemengt, in die Brust gefüllt und diese langsam in einer Pfanne gahr gebraten.

9. Ein halbes Lamm mit Brühe.

Nachdem man ein halbes Lamm eine Viertelstunde ausgewässert hat, setzt man es mit gelbbraun gebratener Butter aufs Feuer und läßt es darin braun werden, gießt etwas Wasser hinzu, bedeckt es mit einem Tortendeckel und legt obenauf das meiste Feuer; dann gießt man allmählich noch so viel Wasser hinzu, daß, wenn der Braten gahr ist, wozu nach Verhältniß seiner Größe 2 bis 3 Stunden erfordert werden, hinlänglich Brühe bleibt. Zur Brühe giebt man dann braun gebranntes Mehl, feingehackte Chalotten und Sardellen. Wenn man will, so kann man auch alle Kleinigkeiten, die zu einem braunen Ragout gehören, dazu geben.

10. Lammsbug (Schulterblatt) zu braten.

Wenn der Lammsbug ¼ Stunde in Wasser gelegen hat, wird er mit Butter bestrichen, mit gestoßenem kleinen Zwieback und Salz bestreut und unter fleißigem Begießen 1 Stunde auf einem Rost gebraten.

11. Lammskopf zu braten.

Nachdem der Lammskopf beinahe gahr gekocht worden ist, so wird er in der Mitte durchgeschnitten, in gestoßenem kleinen Zwieback und Salz umgekehrt, mit brauner Butter in einer Pfanne aufs Feuer gesetzt und eine halbe Stunde gebraten.

Digitized by Google

12. Gespickte Hammelkeule.

Man klopft die Keule von einem Hammel, welcher vor 3 bis 4 Tagen geschlachtet ist, an beiden Seiten recht tüchtig, schneidet dann die Haut, sowie das Fett rein ab, spickt sie und läßt sie in 3 Stunden gahr braisen. Den Satz der Braise benutzt man zur Gurkensauce (siehe L), welche dabei gegeben wird.

13. Hammelbraten mit Gurken.

Man stellt denselben mit nicht zu wenig Wasser aufs Feuer und läßt dasselbe ganz darunter verkochen, bratet dann den Braten in seinem eigenen Fette auf beiden Seiten recht braun, giebt dann etwas kochendes Wasser, ein paar Chalotten, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner hinein, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn noch zwei Stunden unter fleißigem Begießen gahr braten; man lasse aber die Sauce nicht zu stark darunter verbraten, sondern gebe fleißig kochendes Wasser nach. Dann nimmt man den Braten heraus und giebt 6 bis 8 in 4 Theile geschnittene Gurken, welche man von den Kernen befreit und im Wasser abblangirt hat, so wie auch einen Löffel voll braun gebranntes Mehl zu der Sauce und läßt die Gurken darin gahr werden. Man legt nun den Braten wieder in die Sauce, läßt ihn einige Augenblicke darin durchbraten, rührt noch einige Löffel voll sauren Rahm mit etwas Essig vermischt, dazu, richtet den Braten an, legt die Gurken um die Schüssel und giebt ein paar Löffel voll Sauce über den Braten.

14. Lammbrust als Beilage zum Gemüse.

Man kocht die Lammbrust, nachdem die Carbonaden davon geschlagen, in Bouillon gahr, läßt dieselbe erkalten, schneidet dreieckige Stücke davon, kehrt diese erst in geschmolzener Butter und dann in Brotkrumen, welche man mit etwas gestoßenem Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie vermischt hat, und

drückt dieſes mit der Hand feſt an die Stücke und bratet dieſelbe auf dem Roſte oder auch in einer Pfanne, worin man etwas Butter hat hellbraun werden laſſen, langſam gahr.

15. Hammel-Carbonade.

Man nimmt zu derſelben gewöhnlich 2 Rippen, weil ſie ſonſt zu dünn werden, trennt die eine davon und löſet von der andern die Haut ab, klopft die Carbonade, beſtreut ſie mit etwas Pfeffer und Salz, läßt ein Stück Butter in einer Pfanne gelbbraun werden, legt die Carbonade hinein, ſtellt ſie wieder aufs Feuer und giebt nach und nach etwas Jüs darunter, läßt ſie auf jeder Seite 5 Minuten kochen, richtet ſie an und läßt während der Zeit die Sauce bis zu einem dünnen Syrupsdicke einkochen und gießt ſie über die Carbonade.

16. Auf andere Art.

Nachdem man ſie zurecht geſchnitten und geklopft hat, kehrt man ſie in geſchlagenem Ei und dann in geſtoßenem Zwieback oder Semmelkrumen, welche man mit fein gehackten Chalotten, Pfeffer und Salz vermiſcht hat, um, legt ſie alsdann in eine Pfanne mit gelbbrauner Butter, läßt ſie 1/4 Stunde langſam braten, richtet ſie darauf an und giebt zu der Sauce ein paar Löffel voll Waſſer oder Bouillon, um ſie ſemig zu machen.

17. Lamm-Carbonade mit Kräutern.

Nachdem man dieſelben eben ſo geſchnitten wie Hammel-Carbonaden und etwas geklopft hat, beſtreut man ſie erſt mit etwas Pfeffer und Salz, danach mit folgenden fein gehackten Kräutern, etwas Peterſilie, Dragon, Thymian und Schnittlauch; hat man dieſes über die Carbonade geſtreut, ſo bratet man ſie in brauner Butter 2 Minuten, richtet ſie an, giebt zu der Sauce einige Löffel von Bouillon, läßt ſie eben damit durchbraten und gießt ſie über die Carbonade.

18. Gefüllte Lamm-Carbonade.

Nachdem man die Carbonaden zurecht geschnitten und geklopft hat, bestreicht man sie fingerdick mit folgender Farce: Man giebt zu einem Rührei eine geriebene Chalotte, einige fein gehackte Lebern von Geflügeln (wenn man sie haben kann), gehacktes Mett oder Ballfleisch, etwas geriebenes Weißbrot und Gewürz; alles wohl durcheinander gerührt. Dann macht man die Farce auf den Carbonaden etwas bunt, legt sie in eine Pfanne, gießt braune Butter darüber, giebt ein paar Löffel voll Jüs darunter, stellt sie auf gelindes Kohlenfeuer, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie in 10 Minuten, während man sie vorsichtig einigemal begießt, gahr braisen, richtet sie an, giebt zu der Sauce noch etwas Bouillon und läßt sie damit aufkochen.

IV. Vom Schweinefleische.

1. Geräucherten Schinken zu kochen.

Diesen muß man 12 Stunden auswässern, dann setzt man ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt ihn wohl ab und nimmt, sobald etwas Fett darauf zusammen kocht, dasselbe rein ab, welches man in jeder Stunde zu wiederholen hat. Man muß das Wasser nicht abkochen lassen, sondern oft kochendes hinzugießen.

Nachdem der Schinken drei Stunden gekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn vor dem Anrichten noch eine Stunde in seiner Brühe stehen.

Noch schmackhafter wird er, wenn man ihn 9 Stunden vor dem Anrichten aufs Feuer setzt und ihn auf heißer Asche oder ganz schwachem Feuer ein wenig sieden und nur eine Stunde vorher, ehe man ihm vom Feuer nimmt, rasch kochen läßt.

Digitized by Google

Auch kann man ihn, wenn man gern früh zu Tiſche geht, Abends vorher ſchon auf glühende Aſche ſetzen, ihn am andern Morgen nach und nach ins Kochen bringen und dann eine Stunde ſtark kochen laſſen.

2. Geräucherten Schinken zu braten.

Der Schinken wird auf die oben angeführte Weiſe ausgewäſſert und gekocht; dann wird er aus ſeiner Brühe heraus genommen, nachdem die Haut davon abgezogen iſt, mit Nelken beſpickt, mit geſtoßenem kleinen Zwieback, Salz und Pfeffer beſtreut und in brauner Butter eine Stunde gebraten.

3. Schinken in Gallerte.

Nachdem man einen nicht zu großen Schinken beinahe gahr gekocht, nimmt man ihn aus dem Topfe, löſet die Schwarte davon, ſchneidet den Speck, daß nur einen Finger dick daran bleibt, ab, ſchneidet überhaupt das Räucherige unten am Schinken davon, und beſchneidet ihn ſo, daß er eine gute Form bekommt, welches am beſten geſchieht, indem man den Schlußknochen herauslöſet, legt ihn alsdann in einen nicht zu großen Topf oder Keſſel, gießt in denſelben einige Flaſchen trüben Wein, thut allerlei Kräuter, Gewürz, ſo wie einige Zwiebeln hinein, und läßt ihn darin auf gelindem Feuer noch eine Stunde durchbraiſen; darauf läßt man ihn in der Braiſe erkalten, nimmt ihn dann heraus, füllt von der Braiſe das Fett rein ab und ſtellt ſie wieder zu Feuer mit etwas Bouillon, Citronenſäure oder Eſſig und einem Stücke Stand von Kalbsfüßen (die Zubereitung deſſelben iſt unter Gallerten angegeben), thut Salz und Säure daran, ſchäumt es beim Aufkochen ab, giebt den Schnee von 6 bis 8 Eiern dazu, läßt den Gelée damit aufkochen und giebt ihn ſo oft durch einen Gelée-Beutel oder eine Serviette, bis er klar wird, und läßt ihn dann kalt werden. Während dem hat man den Schinken auf die Schüſſel gelegt, auf welcher er zu Tiſch gegeben wird, die obere

Seite mit weißem Schmalz dünn bestrichen und ihn mit einem Bouquett von rothen Rüben, Gurken, Petersilie, Capern und hart gekochten Eiern verziert; dann hackt man man von dem kalt und steif gewordenen Gelée etwas und legt dieses rund um den Schinken, so daß er bis an die Schmalzdecke ganz davon bedeckt wird.

Man giebt die unter Saucen angegebene kalte Eiersauce dazu.

4. Geräucherter Schinken mit Reis.

Man kocht 1½ ℔ gut gewaschenen Reis mit starker, fetter Fleischbrühe gahr, aber nicht zu mürbe, vermischt ihn mit ¼ ℔ geriebenen Parmesankäse und einigen Eiern kurz vor dem Gebrauch. Nachdem man einen geräucherten Schinken von 15 bis 16 ℔ auf die gewöhnliche Art hat gahr kochen lassen, schneidet man beinahe alles Fett davon ab, läßt ihn mit einigen Weinresten noch etwas durchbraisen, nimmt ihn heraus und bedeckt ihn rings umher auf einer hinreichend großen Schüssel mit dem Reis, dessen Zubereitung oben angegeben ist, bestreut ihn oben auf mit etwas kleinem Zwieback, Muskatnuß und Parmesankäse, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt oben auf einen Deckel mit Feuer und läßt das Ganze ungefähr ½ Stunde backen.

Man giebt die unter Saucen beschriebene braune Sauce, zu welcher man die Weinbraise mit benutzt, dazu.

Man kann auch den Schinken statt Reis mit Pfeifen-Macaronen belegen, deren Zubereitung man I. Nr. 107 nachsehen kann.

5. Frischen Schinken zu braten.

Man thut am besten, hierzu einen seit einigen Tagen eingesalzenen Schinken zu nehmen. Nachdem man ihn abgewaschen hat, setzt man ihn mit so vielem kalten Wasser aufs Feuer, daß er halb davon bedeckt ist, legt einen Tortendeckel darauf und auf diesen mehr Feuer als unter die Pfanne. Wenn er drei Stunden gebraten hat, zieht

Digitized by Google

man die Schwarte davon ab, giebt von Zeit zu Zeit noch etwas Wasser hinzu und läßt ihn noch eine Stunde braten.

Anmerk. Man kann auch, ehe man den Schinken aufs Feuer setzt, etwas Butter braun werden lassen, in dieser den Schinken ein wenig durchbraten und dann erst Wasser dazu gießen; nöthig ist es aber nicht.

6. Schinkenschnitte.

Man schneidet 1/4 ℔ gekochten magern Schinken in dünne Stückchen, macht von 2 bis 3 Milchbroten ebenfalls dünne runde Schnitte, bestreicht eine Form stark mit frischer Butter, thut eine Lage geriebenen Parmesankäse hinein, die Schinken- und Milchbrotschnitte darüber, auf diese frische Butter, dann wieder Käse ꝛc., bis Alles zu Ende ist. Hierauf werden sechs Eier mit einem Mengel süßen oder sauren Rahm zerrührt, über die Schinkenschnitte gegossen, dieselben im Ofen gelb gebacken und dann warm aufgetragen.

7. Geräucherten Schweinskopf zu kochen.

Hiermit wird eben so verfahren, wie mit dem geräucherten Schinken, ausgenommen, daß er nur eine Nacht ausgewässert wird und eine Stunde weniger zu kochen braucht. Man kann ihn auch wie den geräucherten Schinken braten.

8. Schweinskopf in Gallerte.

Ein halber Schweinskopf, der nicht zu fett sein darf, wird mit Salz stark eingerieben und muß drei Nächte in Essig liegen; alsdann wird er in Wasser gahr gekocht und in ein tiefes Gefäß gelegt. Darauf kocht man sauere Gallerte, zu welcher aber mehr Essig als Wein genommen sein muß; diese wird über den Kopf gegossen. Wenn man ihn herausnehmen will, so muß man das Gefäß mit heißen Tüchern belegen, damit die Gallerte sich ablöse. (Unter den Gallerten findet man die Anweisung zur Zubereitung einer sauern Gallerte.)

Digitized by Google

9. Einen wilden Schweinskopf zu kochen.

Wenn man den Schweinskopf erhält, ist er gewöhnlich noch rauh; diesen im Hause abzubrennen, ist zu umständlich; es ist daher am besten ihn zu einem Schmied zu schicken und die Haare mit einem glühenden Eisen abbrennen zu lassen. Dann löset man die Schnauze durch einen Einschnitt an jeder Seite etwas von dem Gaumen los, macht auf der Stirn kreuzweise zwei Einschnitte, um das Platzen der Schwarte an einer andern Stelle zu verhüten, wäscht ihn rein ab, vorzüglich im Munde, und laßt ihn eine Nacht in vielem kalten Wasser stehen. Darauf umwickelt man ihn fest mit einem reinen Tuche und kocht ihn in folgender Brühe gahr: Man nimmt ein Paar Flaschen trüben Rothwein, oder auch andere Weinreste, eine Flasche scharfen Essig, Salz und so viel Wasser, daß der Kopf reichlich davon bedeckt ist, thut denselben hinein, schäumt ihn ab und giebt dann Nelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Zwiebeln, etwas Thymian, Meiran, Beifuß und Basilikum dazu, läßt den Kopf verhältnißmäßig 3 bis 5 Stunden kochen und läßt ihn alsdann in der Brühe erkalten.

Beim Anrichten steckt man eine Citrone in die Schnauze, bestreicht die Stirn mit recht weißem Schmalz und verziert den Kopf mit Blumen.

10. Gefüllter wilder Schweinskopf.

Dieser wird eben so zubereitet und gekocht, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben, nur daß man, nachdem der Kopf gehörig ausgewässert ist, ihn ausbeint, welches auf folgende Weise geschieht: Man macht vom Schlunde bis zum Untermunde der Länge nach einen Einschnitt durch Schwarte und Fleisch, löset dann behutsam, ohne Fleisch und Haut zu verletzen, die Knochen heraus, wäscht ihn noch einmal rein aus, breitet ihn auseinander, trocknet ihn mit einem reinen Tuche aus, bestreut ihn mit weißem Pfeffer und Salz und füllt ihn mit folgender Farce: 1 ℔ fein gehacktes Mett, ½ ℔ Ballfleisch, für 2 Grote (12 Loth) eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weisbrot, Rührei von 4 Eiern und 2 rohe Eier, etwas gestoßene Nelken, Pfeffer, Muskatblüthe und Salz, alles gut durch-

einander gemengt, alsdann streicht man davon eine fingerdicke Lage in den Kopf, legt darüber einige in dünne Scheiben geschnittene und in Butter geschwitzte Trüffeln, so wie auch die halb gahr gekochte, von der Haut befreite, durchgespaltene Zunge, dann den Rest der Farce und einige Spalten Knoblauch. Darauf biegt man ihn zusammen, näht den Einschnitt und auch den Mund fest zu, giebt ihm die natürliche Form wieder, umwickelt ihn fest mit einem reinen Tuche, läßt ihn in der vorher beschriebenen Brühe gahr kochen, und verfährt beim Anrichten und Verzieren auf dieselbe Weise wie in Nr. 9 angegeben.

Man giebt die unter Saucen beschriebene wilde Schweinskopfsauce oder auch Kraftgelée dabei her.

11. Schweinsrippen zu braten.

Hierzu nimmt man die Rippen eines Schweins, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie mit gestoßenem kleinen Zwieback, Pfeffer und Salz und bratet sie im Ofen oder in der Tortenpfanne gahr. Auch kann man sie mit Obst füllen.

12. Schweinspökelfleisch zu kochen.

Man thut wohl, das Schweinspökelfleisch nicht gar zu alt werden zu lassen, weil der Speck sonst leicht gelb wird. Es muß 1 bis 2 Nächte auswässern; dann setzt man es mit kaltem Wasser aufs Feuer, schäumt es gut und nimmt das Fett von Zeit zu Zeit ab; sobald das Wasser abgekocht ist, gießt man wieder kochendes hinzu. Es muß 3 bis 4 Stunden kochen. Geräucherter Speck wird eben so gekocht.

13. Schweinsmagen zu braten.

Man wässert den Schweinsmagen 1/2 Stunde aus; dann setzt man ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer, salzt

ihn, ſchäumt ihn und läßt ihn zwei Stunden kochen. Darauf nimmt man ihn aus dem Waſſer, ſchneidet ihn in der Mitte durch, oder auch ein kreisförmiges Stück, welches etwa die Hälfte des Magens ausmachen kann, mitten heraus, macht in einer Pfanne Butter braun, beſtreut den Magen mit Pfeffer und bratet ihn in der Butter eine halbe Stunde.

14. Schweinscarbonaden.

Dieſelben dürfen nicht zu fett ſein; nachdem ſie wie Kalbscarbonaden geſchnitten ſind, werden ſie mit Pfeffer und Salz beſtreut, in geſtoßenem Zwieback umgekehrt und in brauner Butter auf beiden Seiten langſam gebraten. Man giebt ſie entweder mit der Butter, worin ſie gebraten ſind, oder auch mit brauner Sauce zu Tiſch.

15. Ein Spanferkel zu kochen.

Wenn es geſchlachtet iſt, wird es zerſchnitten, ausgewäſſert und mit einem halben Quart Eſſig, einer halben Flaſche Wein, etwas Waſſer, einer halben Citrone, Salz, ganzem Pfeffer, 20 Nelken, 3 großen Zwiebeln, 3 Lorbeerblättern gekocht. Iſt es gahr, ſo nimmt man es heraus und gießt die Brühe darüber. Es wird kalt gegeſſen.

16. Spanferkel in Gallerte.

Wird ſo zubereitet, wie in Nr. 15 angegeben, nur daß man, nachdem das Fleiſch aus der Brühe genommen und von derſelben das Fett abgefüllt iſt, den Stand von 4 bis 6 Kalbsfüßen dazu giebt und die Brühe wieder damit aufkochen läßt; dann thut man Salz und Säure daran, klärt ſie mit dem Weißen von 4 bis 6 Eiern und läßt dieſe Gallerte ſo oft durch einen Geléebeutel laufen, bis ſie klar genug iſt. Dann läßt man von der Gallerte etwas in eine Form oder eine tiefe Schüſſel laufen und wenn ſie erkaltet iſt, legt man das Fleiſch darauf, giebt die übrige Gallerte darüber und läßt ſie eine Nacht ſo ſtehen, damit ſie ſteif werde.

Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Waſſer, legt dann eine Schüſſel darauf und kehrt ſie um.

17. Ein Spanferkel zu braten.

Das Spanferkel wird mit Salz und Pfeffer ausgerieben, mit Bier, worin etwas Salz aufgelöſet iſt, übergoſſen und in die Pfanne auf Querhölzchen gelegt, ſo daß es unten nicht aufliegt, dann mit Butter beſtrichen und im Ofen 1½ St. gebraten. Folgendes zuſammen Gehackte wird beſonders aufgetragen: Leber und Lunge (letztere zuvor abgebrüht) werden gehackt, dann etwas Mehl mit Chalotten in Butter geſtovt (gedämpft), das Gehackte nebſt etwas Fleiſchbrühe, Wein, Citrone, Muskatnuß, Nelken, Pfeffer und Salz hinzugethan und gekocht. Man giebt eine Trüffelnſauce dabei, wie ſie unter Saucen beſchrieben.

18. Mettwurſt zu braten.

Man ſtellt ſie mit brauner Butter zu Feuer und läßt ſie (nicht zu ſtark) in einer halben Stunde auf beiden Seiten gahr braten. Man kann ſie auch gleich mit halb Waſſer, halb Bier aufs Feuer ſetzen und darin gahr kochen; dann aber darf man die Mettwurſt nachher nicht mehr in Butter braten.

19. Schweinsgrützwurſt zu kochen.

Man findet die Anweiſung zur Bereitung derſelben U. II. A. B. Dieſe Wurſt wird gleich nach ihrer Verfertigung einige Minuten gekocht; wenn man ſie aber eſſen will, braucht man ſie nur aufzukochen, nachdem man ſie mit kaltem Waſſer aufs Feuer geſetzt hat. Der Topf darf ja nicht zugedeckt werden, da die Wurſt ſonſt berſtet. Darauf bratet man dieſelbe in brauner Butter auf beiden Seiten recht kroß.

20. Schweinsbrägenwurst (Schweinshirnwurst) zu kochen.

Die Hirnwurst wird bei ihrer Verfertigung (siehe U. II. A. B.) gleich einige Minuten gekocht. Wenn man sie essen will, muß man sie mit kaltem Wasser aufs Feuer setzen, schäumen und noch eine Stunde kochen. Man muß den Topf nicht ganz fest zudecken, da die Würste sonst platzen.

21. Panhas (Pfanhas).

Man macht Butter und Schmalz in einer Pfanne braun, schneidet den Panhas in fingerdicke Scheiben, legt sie neben einander in die Pfanne, backt sie bei starkem Feuer bis sie braun sind, und kehrt sie während desselben einmal wie einen Pfannkuchen um, oder auch die einzelnen Stücke. Die Bereitung des Panhas findet man U. III. angegeben.

22. Saucissen zu braten.

Dieselben werden eben so zubereitet, wie in den Vorbereitungsregeln angegeben ist, nur daß diese länger abgebunden oder geschlungen werden, man nimmt sie gewöhnlich einen Finger lang; darnach werden sie in brauner Butter auf beiden Seiten rasch gebraten nnd als Beilage zum Gemüse gegeben.

V. Vom Wildprett.

1. Ein Rehziemer zu braten.

Nachdem das Rehziemer gehäutet worden, spickt man es und bratet dasselbe nach Verhältniß seiner Größe 1¼ bis 3 Stunden.

2. Eine Rehkeule zu braten.

Hiermit wird eben so verfahren wie mit dem Rehziemer, nur daß sie weniger zu braten braucht. Die Keule wird an beiden Seiten gespickt.

3. Hasen mit Brühe.

Nachdem man den Hasen abgehäutet und ausgeweidet hat, schneidet man ihn in Stücke und spickt diese, alsdann läßt man sie in brauner Butter eine halbe Stunde braten, gießt hierauf etwas kochendes Wasser und Bratenbrühe daran und giebt einige gehackte Chalotten, Sardellen, eingemachte Gurken, Morcheln, gestoßene Nelken, Salz und braun gebranntes Mehl dazu.

4. Hasenpfeffer.

Hierzu nimmt man die beiden Vorderbugen des Hasen, den Kopf, welcher in der Mitte durchgeschnitten wird, die Lunge, die Leber und das Herz, setzt dieses, nachdem man es gehörig gewaschen, mit einem Stück Butter oder gebratenem Speck (den man zuvor in kleine Würfel geschnitten) zu Feuer, giebt einige fein geschnittene Chalotten, ein Lorbeerblatt, ganze Pfefferkörner und Salz dazu und läßt das Fleisch eine halbe Stunde langsam damit durchbraisen; dann gießt man etwas kochendes Wasser oder Jüs daran, giebt, nachdem das Fleisch gahr gekocht, braune Fleischbälle Saucissen, ein Paar in Scheiben geschnittene Essiggurken und so viel braunes Mehl daran, daß die Sauce gebunden genug davon wird. Sollte dieselbe nicht sauer genug von den Gurken geworden sein, so giebt man noch etwas Essig dazu. Wenn man beim Ausweiden des Hasen findet, daß man das Blut rein erhalten kann, so nimmt man auch dieses dazu und braucht dann weniger Mehl zum Abrühren.

5. Hasen zu braten.

Wenn der Hase abgehäutet, ausgeweidet und aufgebogen ist, so spickt man ihn und bratet ihn in einem Bratopfe, Ofen oder am Spieß in einer bis anderthalb Stunden

Digitized by Google

während man ihn fleißig mit brauner Butter begießt, gahr. Auch kann man eine halbe Stunde vor dem Anrichten einige Löffel voll sauren Rahm zu der Sauce geben, denselben mit braun werden lassen und dann den Hasen damit begießen. Sollte man beim Anrichten finden, daß die Sauce klar gebraten ist, so gebe man ein Paar Löffel voll Wasser dazu und lasse sie, während man mit dem Bratenlöffel darin hin und her zieht, wieder semig braten. Man kann auch ganz wenig mit Wasser aufgelöst'te Stärke daran geben.

6. Hasen mit Olivensauce.

Nachdem derselbe gespickt ist, legt man ihn in eine Pfanne oder Topf, worin sich braune Butter befindet, läßt ihn einige Minuten darin braten, giebt dann Jüs oder Bouillon, etwas Citronensäure, einige Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt daran und läßt den Hasen darin gahr braisen, nimmt ihn heraus und macht von der Braise, nachdem man noch etwas Bouillon oder Jüs dazu gegeben und dieselbe durch ein Sieb gerührt hat, die unter Saucen beschriebene Olivensauce.

7. Den Braten eines zahmen Schweines dem eines wilden ähnlich zu machen.

Man nimmt von einem Schweine, das nicht zu groß sein muß (etwa 60 bis 70 ℔) das Hinterziemer, löset oben die Schwarte und so viel Speck davon, daß es einen halben Finger dick darauf bleibt, und reibt es dann allenthalben mit einer Mischung, die man aus folgenden Bestandtheilen zusammengesetzt hat: Man schneidet Zwiebeln in Scheiben, durchmengt diese mit Pfeffer, Salz, gestoßenen Wachholderbeeren, gestoßenen Nelken, der feingeschnittenen Schale und dem Saft von einer Citrone, fügt ein Glas Dragoneressig und ein Quart Rothwein dazu. Nachdem man mit dieser Brühe den Braten stark eingerieben hat, läßt man ihn 4 bis 5 Tage darin liegen. In dieser Zeit muß man ihn oft wieder mit dem Essig begießen und stark damit einreiben. Dann läßt man denselben am Spieß oder im Ofen in 2 bis 3 Stunden gahr braten. Man giebt eine beliebige braune Sauce dazu.

8. Wildschwein-Ziemer.

Dieses wird mit der Schwarte, (ohne eingebeizt zu werden) ebenfalls im Ofen oder am Spieße zwei bis drei Stunden gebraten und eine braune Trüffel-, Champignons-, Cappern- oder Gurkensauce dabei gegeben.

9. Frischlingsrücken.

Dieser wird in 2 Stunden gahr gebraten und eine von vorstehenden braunen Saucen, wie sie unter Saucen beschrieben sind, dabei gegeben.

10. Hirschziemer und Hirschkeule.

Diese werden eben so zubereitet, wie bei Rehziemer angegeben ist, nur daß diese länger braten müssen. Man giebt auch Rahm, wie beim Hasenbraten angegeben, dazu.

11. Schwarzwildprett zu kochen.

Das Wildprett wird gereinigt und mit Essig, einem Glas Wein, Wasser, Lorbeerblättern, Nelken, Zwiebeln und Chalotten gahr gekocht. Dann röstet man Mehl in Butter stark braun, rührt die Brühe dazu und seihet alles durch, legt das Fleisch wieder hinein und läßt es nochmals mit Capern, Pingeln (Pinienkernen), einigen Citronenscheiben oder auch saurem Rahm durchkochen.

VI. Vom Geflügel.

---

1. Puter zu braten und zu füllen.

Man läßt den Puter, nachdem er geschlachtet und rein gepflückt ist, im Winter 4 bis 8 Tage, im Sommer so

lange man ihn erhalten kann, hängen, ehe man ihn bratet. Nachdem man ihn ausgenommen, gesengt und verpielt hat, wie in den Vorbereitungsregeln angegeben ist, wird derselbe gewaschen, aufgebogen und an jeder Seite der Brust so wie auch an den Keulen mit zwei Reihen fein geschnittenem Speck gespickt. Dann bratet man ihn in 2 bis 3 Stunden, je nachdem er alt ist, in einem Ofen, im Topfe oder am Spieße gahr; während des Bratens begießt man ihn fleißig mit geschmolzener Butter.

Will man den Puter füllen, so geschieht dieses auf folgende Weise: zu einem großen Puter nimmt man 4 Loth Butter, reibt dieselbe zur Sahne, rührt 3 ganze Eier, 3 Loth abgeschälte und gestoßene Mandeln, 4 Loth rein gewaschene Corinthen, 1 Loth fein geschnittene Succade, für 3 Grote (18 Loth) ausgeriebenes Weisbrot, etwas Citronenschale und Canehl (auch kann man etwas Madeira nehmen) dazu, mengt dieses Alles wohl durcheinander und füllt es in den Kropf des Puters, welchen man zuvor mit einem Tuche rein austrocknet, damit kein Wasser in demselben bleibt, näht die Haut hinten am Halse zu und spielt dann den Kopf auf. Beim Braten deckt man einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier über den Kropf, damit derselbe nicht zu braun brate.

Auf andere Weise: Man nimmt Ballfleisch, giebt zu demselben die fein gehackte Leber des Puters, ein Rührei von 3 Eiern, eine geriebene Chalotte oder etwas fein gehackte Petersilie und etwas gestoßene Nelken und Muscatblüthe, mengt alles gut durch und füllt es in den Kropf des Puters, näht ihn zu und deckt gleichfalls einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier darüber.

2. Puter mit einer Austernbrühe.

Man nimmt zu diesem Gerichte eine Puterhenne, die man im Allgemeinen, wie zum Braten, aufbiegt, nur daß die Beine unter die Haut hinunter gedrückt werden, wie bei einem Huhn, welches man zur Suppe zubereitet, (siehe A. 14). Darauf bratet man sie entweder am Spieß, oder man verfährt folgendermaßen damit: Man giebt in eine Casserolle Fleischbrühe, einige Chalotten, etwas Citronenschale, 2 Lorbeerblätter und einige Pfefferkörner, legt die

Puterhenne darauf und läßt sie so in 2 Stdn. gahr braisen. Man deckt einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier über den Puter, damit derselbe während des Kochens weiß bleibt. Ist der Puter gahr, nimmt man ihn heraus, läßt das Papier darüber gedeckt und stellt ihn mit etwas Bouillon warm, giebt die andere B. durch ein Sieb, füllt alles Fett rein davon und benutzt dieselbe zu der unter Saucen beschriebenen Austernsauce. Beim Anrichten giebt man einige Löffel voll Sauce über den Puter, die übrige in Saucieren dabei.

3. Puter mit Schinkenbrühe.

Man bratet eine Puterhenne ganz so, wie dies in der vorstehenden Anweisung „Puter mit Austernbrühe" angegeben ist. Zur Brühe kocht man braune Kraftbrühe von 3 oder 4 ℔ magerm Ochsenfleisch (siehe A. 16.), gießt sie durch ein Sieb, und thut zu dem Durchgegossenen 2 ℔ von dem Magern eines Schinken, in kleine Würfel geschnitten, Pilze und Morcheln, setzt dies auf Feuer und läßt es etwa 1½ Stunde kochen. ¼ Stunde vor dem Anrichten giebt man Fleischklöße und Castanien dazu, und wenn dies 8 Minuten gekocht hat, gehackte Sardellen, braun gebranntes Mehl, einige Citronenscheiben und die, von allem Fett abgesonderte, Brühe, in der der Puter gebraten ist. Hat dies 8 Minuten gekocht, so gießt man die Brühe auf eine Schüssel (der Schinken und alle angeführten Kleinigkeiten bleiben in derselben) und legt den gebratenen Puter darauf.

4. Gefüllter (farcirter) Puter mit Sauce.

Man nimmt dazu eine Puterhenne oder einen nicht zu fetten Hahn, sengt ihn, nachdem der Kropf ausgenommen ist, nur wenig und verpielt ihn. Darnach macht man am Rücken herunter der Länge nach einen Einschnitt, lös't an jeder Seite desselben vorsichtig die Haut mit dem Fleische herunter, nehme sich aber ja in Acht, daß man dieselbe nicht verletze, nimmt das Gerippe nebst den Eingeweiden heraus und schneidet vorsichtig an der Steißöffnung die Weiden ab; dann nimmt man auch die Knochen und Sehnen aus

den Keulen und zieht letztere in den Puter, wäscht ihn, trocknet ihn rein aus und füllt ihn mit folgender Farce, nachdem man ihn zuvor mit Salz und gestoßenem feinen Pfeffer ausgestreut hat. Man hackt Kalb- und Schweinefleisch nebst der Leber vom Puter, und wenn man sonst noch einige Lebern von Geflügel hat, recht fein; treibt dieses durch ein grobes Haarsieb oder einen Durchschlag, giebt etwas geriebenes Loosbrot, Muscatblüthe, Pfeffer, Salz, von 4 Eiern ein fettes Rührei, worin man eine fein gehackte Chalotte geschwitzt hat, und ¼ ℔ gut gereinigte und geschwitzte Trüffeln oder Champignons in Scheiben geschnitten dazu; mengt alles gut durch, füllt es in den Puter, biegt ihn von beiden Seiten zusammen und näht ihn auf dem Rücken wieder zu, aber so, daß er seine natürliche Form wieder bekömmt. Dann blangiert man denselben und stellt ihn darauf wieder mit Bouillon zu Feuer, giebt das gewaschene und zerschlagene Gerippe des Puters mit hinein, so wie auch einige Zwiebeln, Gewürz, Kräuter und Salz, legt einen Bogen Papier, welchen man mit Butter bestrichen hat, darüber und läßt ihn in 1½ bis 2 Stunden gahr kochen. Darauf nimmt man ihn heraus und stellt ihn mit ein Paar Löffel voll von der Bouillon warm, giebt die übrige durch ein Sieb, füllt das Fett davon und benutzt sie mit zur Sauce. Man giebt eine Auster-, Hummer-, Krebs-, Granat-, Capern-, Champignons- oder Ragoutsauce, auch braune oder Trüffelsauce dazu.

5. Puter in Gallerte.

Diese wird eben so zubereitet wie in der vorhergehenden Nummer angegeben. Wenn er gahr ist, pinselt man ihn rein ab und stellt ihn zum Erkalten zurück, die durchgegebene und vom Fette befreite Bouillon benutzt man mit zum Kraftgelée (saure Gallerte). Die Zubereitung desselben findet man unter Gallerten angegeben.

Dann giebt man in eine zum Puter passende Form oder Schüssel einige Löffel voll Gallerte, läßt diese darin kalt werden, legt dann einige Verzierungen von Blumen darauf, gießt wieder kalte aber noch nicht ganz steif gewordene Gallerte darüber, läßt diese auch völlig erkalten,

legt dann den ganz erkalteten Puter darauf und gießt so viel Gallerte darüber, daß derselbe ganz davon bedeckt ist, dann läßt man ihn eine Nacht im Keller oder sonst an einem kühlen Orte stehen. Beim Anrichten hält man die Form oder Schüssel einen Augenblick in warmes Wasser, damit die Gallerte sich von derselben löst, kehrt sie auf einer andern Schüssel um und verziert dieselbe rund herum mit hartgekochten Eiern, Essiggurken oder Petersilie.

6. Puter im Reisrand.

Nachdem man einen Puter zum Kochen zubereitet hat, (man sehe hierüber in den Vorbereitungsregeln nach) stellt man ihn mit Bouillon, worin man ein Paar Chalotten, Lorbeerblätter, Pfeffer und etwas Kräuter gegeben hat, zu Feuer und läßt ihn gahr kochen. Während dem hat man 1 ℔ Reis gewaschen, blangiert und mit fetter Bouillon zu Feuer gestellt, denselben langsam gahr gekocht, ohne darin zu rühren; dann vermischt man denselben mit vier Loth geriebenen Parmesankäse, drei tüchtig geschlagenen Eiern, etwas Muscatblüthe und Salz. Darnach setzt man von demselben einen handhohen Rand um eine flache Schüssel, (welche aber so groß sein muß, daß der Puter ganz innerhalb des Randes gelegt werden kann) macht den Rand mit einem Messer bunt, bestreicht ihn mit Eigelb, bestreut ihn mit gestoßenen kleinen Zwieback und etwas geriebenen Parmesankäse, stellt die Schüssel unter einem Tortenpfannendeckel oder in einen nicht zu heißen Ofen und läßt den Rand gelbbraun backen. Während dem bereitet man von der Bouillon, worin der Puter gekocht, nachdem man denselben herausgenommen und mit dem Fette der Bouillon warm gestellt hat, eine Champignons-, Capern- oder Ragout-Sauce; legt dann den Puter, nachdem man die fette Bouillon hat davon träufeln lassen, in den Reisrand, gießt einige Löffel voll Sauce darüber und giebt die andere in Saucieren dabei.

7. Puterkeulen auf dem Rost.

In den Keulen von einem gebratenen Puter macht man reichlich einen Daumen breit von einander, ¼ Zoll tiefe schräge

Einschnitte, streut diese Oeffnungen mit Cayenne-Pfeffer und Salz aus, streicht mit einem Messer Senf darüber und läßt sie auf einem Roste langsam ein wenig kroß braten. Man giebt Braten-Sauce vom Puter dabei.

8. Gans zu braten und zu füllen.

Man bratet sie am Spieß oder im Topfe, im Ofen oder in der Tortenpfanne. Bratet man sie am Spieße, so begießt man sie während dem oft mit ihrem eigenen Fette und läßt sie 2 bis 3 Stunden braten. Bratet man sie in einem Topf oder Ofen, so stellt man sie erst mit 2 Kellen voll Wasser zu Feuer oder in den Ofen und läßt sie erst eine Stunde auf der Brustseite damit kochen, kehrt sie dann um, nimmt die Sauce aus der Pfanne (oder dem Topfe), füllt das Fett davon gießt die übrige Brühe nach und nach wieder unter die Gans und läßt sie so 2 bis 3 Stunden recht braun braten.

Will man eine Gans füllen, so geschieht es auf folgende Weise:

Mit Castanien: Dieselben werden, nachdem sie aufgekocht und abgezogen, in Butter und Zucker etwas geschwitzt, in die gut gereinigte Gans gefüllt, diese an beiden Enden zugenäht und dann gebraten.

Mit Aepfel und Rosinen: Man schält 10—12 große Aepfel, schneidet sie in Scheiben, schwitzt sie mit einem kleinen Stück Butter, Citronenschale und Canehl etwas durch, vermengt sie mit ½ ℔ aufgekochter Rosinen, füllt dieses zusammen in die Gans, näht sie an beiden Enden zu und bratet sie, wie oben angegeben ist, gahr. Statt der Rosinen kann man auch Catharinenpflaumen oder gute Zwetschen nehmen.

Mit Teig: Man nimmt von der Masse, wie sie bei Puter Nr. 1 angegeben ist, dreimal so viel zum Füllen der Gans.

Mit sauerm Kohl: Man nehme gut gekochten sauern Kohl, füllt die Gans damit und bratet sie gahr.

9. Gänsegekröse.

Die Flügel, Beine und der Hals werden von der Gans abgeschnitten, die Flügel abgeschabt, den Füßen die Nägel

Digitized by Google

abgeschnitten und die Haut abgezogen, der Schnabel abgelöset und die Augen ausgestochen; nachdem man die Gurgel aus dem Halse gezogen hat, wird dieser durchgeschnitten; die Gedärme werden, nachdem sie gehörig gereinigt sind, durcheinander geschlungen, die Leber bleibt, wie sie ist; der Magen wird durchgeschnitten. Dann wird dies alles rein abgespült, darauf mit so vielem kalten Wasser aufs Feuer gesetzt, daß es geschäumt werden kann; es muß 2 Stunden kochen. Das Fett muß man abfüllen; es kann zum Stoven (Schmelzen) des Gemüses, das man dazu ißt, gebraucht werden. Ottersberger, Teltauer oder Märksche Rüben schmecken am besten dabei.

10. Sauer eingekochtes Gänsefleisch mit Obst und Klößen (Gänseschwarz).

Nachdem man die Flügel, Hals, Magen, Leber und Herz von der Gans gehörig gereinigt und in beliebige Stücke geschnitten hat, setzt man es mit $^2/_3$ Wasser und $^1/_3$ Essig zu Feuer; die Leber giebt man später hinein. Man schäumt es gut ab, giebt ein Paar Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, schwarzen Pfeffer und Nelken dazu und läßt es damit weich kochen. Dann schwitzt man etwas Mehl und Butter, giebt es hinzu, wie auch die Leber, und läßt es $^1/_4$ Stunde damit kochen. Dann giebt man gekochtes Obst, entweder Birnen oder Pflaumen, hinein, und gießt das Blut von den Gänsen, welches man mit etwas Essig vermischt hat, durch ein Sieb dazu und läßt es unter beständigem Rühren eben aufkochen. Man kann auch zur Verlängerung junges, nicht zu fettes Schweinefleisch dazu nehmen.

Brat- oder Kartoffelklümpe kocht man in gesalzenem Wasser gahr und richtet sie mit dem Gänseschwarz zusammen an.

Man kocht auf diese Weise ganze Gänse ein, welche man in beliebige Stücke geschnitten hat. Will man sie einige Zeit bewahren, so giebt man sie in einen Steintopf, bindet ihn fest zu und stellt ihn an einen luftigen Ort.

Digitized by Google

11. Gans in Gallerte zum Aufbewahren.

Nachdem eine Gans gehörig gereinigt ist, schneidet man sie in beliebige Stücke, setzt sie mit halb Wasser und halb scharfen Essig zu Feuer, giebt Salz dazu und schäumt es gut ab. Dann giebt man 6 bis 8 Chalotten, 20 Nelkenpfeffer- und schwarze Pfefferkörner, einige Nelken, Lorbeerblätter und ein Stück trocknen Ingwer dazu, auch den Stand von 4 Kalbsfüßen, und läßt das Fleisch in 1½ Stunde gahr kochen. Dann nimmt man das Fleisch heraus, giebt die Brühe durch ein Sieb, füllt alles Fett rein ab und läßt sie sich setzen; darauf gießt man sie wieder in eine Kasserolle, läßt aber den Bodensatz zurück, versucht nach Salz und Säure, stellt sie wieder zu Feuer, und wenn sie kocht, klärt man sie mit dem Weißen von 4 bis 6 Eiern ab und gießt sie durch einen Geleebeutel oder eine Serviette. Dann legt man das Fleisch in einen steinernen Topf und gießt die Gallerte, nachdem sie durchgelaufen ist, darüber. Wenn sie kalt und steif geworden, gießt man den Topf mit Hammelnierenfett zu.

Will man eine ganze Gans in Gallerte geben, so verfährt man eben so damit, wie bei Puter in Gallerte angezeigt ist.

12. Spickgans.

Hierzu nimmt man gut gemästete fette Gänse. Wenn man sie gehörig gereinigt hat, wie in den Vorbereitungsregeln angegeben ist, schneidet man die Keulen und Flügel davon, und schneidet die Brust so heraus, daß der Knochen von beiden Seiten darin bleibt. Die Brüste von 3 Gänsen werden mit einem kleinen Eßlöffel voll Salpeter, etwas grob gestoßenen Pfeffer und ein Paar Handvoll Salz gut eingerieben, dann in ein hölzernes Gefäß gelegt, ein Brett oder Deckel darauf gelegt und mit einem Steine beschwert. So läßt man sie 10 bis 12 Tage liegen, kehrt sie aber alle 2 Tage um. Dann näht man jede Brust in lose Leinwand, läßt sie 14 Tage räuchern und hängt sie in eine luftige Bodenkammer.

Die Keulen, Flügel und den übrigen Abfall reibt man mit etwas Salpeter und Salz ein und legt es in einen steinernen Topf; nach 6 bis 8 Tagen ist es zum Kochen gut.

13. Enten zu braten.

Nachdem die Enten gehörig ausgenommen, flamirt, verpielt und gewaschen sind, reibt man sie mit Salz aus, spielt sie auf, stellt sie mit etwas brauner Butter zu Feuer und läßt sie 1 bis 1½ Stunde braun und gahr braten.

14. Enten zu stoven.

Die Ente wird ausgenommen, aufgebogen, in heißer Butter umgekehrt und wohl mit Mehl bestreut. Dann wird sie in einem Topf mit Möhren, Sellerie, Salz, Nelken, der zerhackten Leber, einem Glas Wein, Fleischbrühe, etwas Citrone, gestovt (gedämpft), und die Brühe bei dem Anrichten durchgeseihet.

15. Gefüllte Enten

Werden eben so zubereitet wie bei Puter in Nr. 4 dieses Abschnitts angegeben ist. Man giebt eine braune Champignons-, Capern-, Oliven- oder auch braune Ragout-Sauce dazu.

16. Enten in der Braise mit Gurken.

Nachdem man 3 junge fette Enten gehörig gereinigt hat, setzt man sie in einer Casserolle, in welcher man ein Stück Butter hat braun werden lassen, darauf mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Scheiben rohen Schinken belegt hat, zu Feuer und läßt sie 1 bis 1½ Stunde darin gahr braisen. Man giebt nach und nach etwas schwache Bouillon dazu. Wahrend dem schält man 10 bis 12 nicht zu große Gurken, schneidet sie der Länge nach in vier Theile, befreit sie von den Kernen, blangirt sie in gesalzenem Wasser, läßt sie darauf in brauner Jüs gahr kochen und giebt etwas Citronensäure, etwas gestoßenen Pfeffer und so viel braun gebranntes Mehl dazu, daß die Sauce semig genug wird. Die Braise der Enten benutzt man mit zur Sauce.

Beim Anrichten giebt man über die Enten ein Paar Löffel voll Sauce, legt die Gurken um dieselben und richtet die Sauce in Saucieren an.

17. Krick-Enten oder wilde Enten

Werden eben so gebraten wie in Nr. 13 angezeigt, nur daß man in jede eine in vier Theile gekerbte Zwiebel steckt.

18. Küken oder junge Hühner zu braten.

Nachdem die Hühner ausgenommen, aufgebogen und gespickt worden sind, schmelzt man etwas Butter, legt sie hinein, bestreut sie mit Salz und legt auf jedes Huhn ein Stückchen Butter; dann setzt man einen Tortendeckel mit Feuer darauf (doch muß unten mehr Feuer sein, als oben), gießt etwas Wasser darunter und läßt sie, unter öfterem Begießen, 5/4 Stunden braten. Noch besser gerathen sie am Spieß.

19. Küken oder junge Hühner in Reisrand.

Hiermit wird eben so verfahren, wie bei Puter in Nr. 6 angegeben.

20. Küken oder junge Hühner in Gallerte

Werden eben so behandelt wie Puter in Gallerte. Man sehe hierüber in Nr. 4 und 5 dieses Abschnitts nach.

21. Kräuterhahn.

Der Hahn wird den Tag vor dem Gebrauch abgeschlachtet und sammt den Federn in kaltes Wasser gelegt. Den andern Tag wird er gerupft, ausgenommen, aufgebogen, und mit Basilicum, Dragun, Thymian, Melissen, Citronkraut, Lorbeerblättern, Gewürz, Citronen und Salz, in Wein gahr gekocht. Man läßt ihn dann in der Brühe erkalten und trägt ihn beinahe trocken auf.

22. Bilau.

Man kocht Reis mit Wasser, Butter, Muscatblüthe und Salz, nicht völlig gahr. Ein zerschnittenes Huhn wird ebenfalls gahr gekocht. Dann wird eine Springform mit Butter bestrichen und mit kleinem Zwieback bestreut, zuerst eine Schicht Reis, dann eine Schicht Hühnerfleisch hineingelegt, und so fortgefahren bis die Form voll ist; obenauf legt man erst noch gestoßenen kleinen Zwieback, und auf diesen Stückchen Butter. Nun setzt man die Form in eine Tortenpfanne, legt obenauf Feuer, und backt das darin Befindliche eine Stunde. Ehe man an die Hühnersuppe Graupen thut, nimmt man einen Brühnapf voll Suppe heraus; diese läßt man mit gebranntem Mehl durchkochen, und zuletzt mit Muskatblüthe und Citronensaft. Diese Brühe giebt man zu dem Bilau her.

23. Junge Hühner gebacken.

Nachdem die Küken ausgenommen, gesengt, verpielt und gewaschen sind, schneidet man sie der Länge nach mitten durch; den Hals, die beiden ersten Flügelgelenke und die Beine im Kniegelenke schneidet man davon, schneidet dann jede Hälfte in zwei Theile, biegt den Brustknochen heraus und legt sie ein Paar Minuten in kochendes Wasser, damit sie etwas steif werden, nimmt sie heraus und legt sie auf ein reines leinenes Tuch zum Abträufeln. Dann rührt man eine recht gebundene Eierkuchenmasse an, etwa 3 Eier, 2 Löffel voll Mehl und 1 Obertasse voll Milch und Salz. Hat man nun das Fleisch sorgfältig mit dem Tuche abgetrocknet, kehrt man es in der Masse um, backt es in heißem Schmalz oder abgeklärter Butter in 10 bis 12 Minuten gahr und richtet es an; dann giebt man eine gute Handvoll verlesene und gewaschene Petersilie in das heiße Schmalz, läßt sie in einem Augenblicke kroß backen, nimmt sie mit einer Schaumkelle heraus, läßt das Fett abtropfen und giebt sie über das gebackene Küken. Man giebt sie als Beilage zu jungem Gemüse.

Digitized by Google

24. Kapaunen zu braten.

Nachdem die Kapaunen ausgenommen, gesengt und gewaschen sind, reibt man sie inwendig mit etwas Salz aus, steckt die Leber derselben hinein und bindet Speckscheiben, welche man mit etwas Salz bestreut hat, über die Brust und den Rücken des Kapauns, und läßt sie entweder am Spieß oder im Ofen in 1 oder 1½ Stunde gahr braten, je nachdem sie jung oder alt sind; während des Bratens begießt man sie fleißig mit geschmolzener Butter, läßt die Kapaunen aber nicht braun werden.

25. Kapaunen mit Sauce.

Nachdem dieselben nach Anleitung der vorhergehenden Nummer zubereitet sind, läßt man sie in einer guten Braise unter fleißigem Begießen gahr werden und giebt, nachdem sie angerichtet sind, einige Löffel voll Sauce darüber, die andere in Saucieren dabei. Man kann Trüffeln-, Austern-, Champignons-, Krebs-, Hummer- oder feine Ragout-Sauce, wie sie unter „Saucen" beschrieben sind, dazu nehmen.

Die Braise, welche man durch ein Sieb gegeben und von allem Fette befreit hat, benutzt man mit zur Sauce.

26. Gefüllte (farcirte) Kapaunen

Werden eben so zubereitet, wie in Nr. 4 bei „gefüllten Puter" angegeben. Zur Farce nimmt man recht viele Leber und Trüffeln. Man macht sie in einer guten Braise gahr und giebt eine Trüffeln-Sauce dazu.

27. Kapaun in Gallerte

Wird eben so behandelt, wie in Nr. 5 dieses Abschnitts bei „Puter in Gallerte" angegeben.

28. Tauben zu braten.

Nachdem dieselben ausgenommen, gesengt, gewaschen und gespickt sind, werden sie ¾ Stunden am Spieße, im Topfe oder Ofen in etwas brauner Butter, unter öfterem Begießen, gahr gebraten.

29. Tauben zu braten und zu füllen.

Sind die Tauben gehörig gereinigt und mit Salz ausgerieben, so macht man folgendes Füllsel: Man nimmt zu jeder Taube ein Ei, 3 Loth geriebenes Weißbrod, etwas gehackte Petersilie, Muscatblüthe, Salz und ein Stückchen geschmolzene Butter, mengt dieses durcheinander, füllt es in die Tauben und spilt sie auf. Dann läßt man etwas Butter gelbbraun werden, legt die Tauben hinein, auf jede Taube ein kleines Stückchen Butter, läßt sie unter einem Tortendeckel etwas braten, gießt dann ein wenig Wasser darunter und bratet sie noch eine halbe Stunde. Man kann statt des oben angeführten auch folgendes Füllsel machen: Man hackt die Leber und das Herz, giebt dazu etwas Ballfleisch, zu jeder Taube Rührei von einem Ei, 2 Loth geriebenes Weißbrod, Salz und Muscatnuß, mengt dieses durcheinander und füllt es in die Tauben. Oder man füllt dieselbe Brotfarce hinein, wie in Nr. 1 bei „Puter zu braten und zu füllen" angegeben.

30. Tauben mit Sauerampfer.

Die Tauben werden, nachdem sie gehörig aufgespilt worden sind, mit Wasser und Salz aufgesetzt und halb gahr gekocht; alsdann giebt man eine starke Handvoll gehackten Sauerampfer dazu und läßt sie damit durchkochen. Kurz vor dem Anrichten thut man ein Stück mit Mehl etwas durchgeknetete Butter dazu, und rührt die Brühe mit so viel Eiern, als man Tauben hat, ab.

31. Tauben mit einem Gusse.

Man biegt die Tauben auf und setzt sie mit kaltem Wasser und etwas Salz auf Feuer; wenn sie ¼ Stunde gekocht haben, legt man sie auf einen Durchschlag und läßt die Feuchtigkeit ablaufen. Alsdann macht man eine Klare von zwei bis drei Löffeln voll Mehl, vier Eiern und etwas Bier, kehrt jede Taube darin um und läßt sie in abgeklärter Butter gelbbraun backen.

32. Auf eine andere Art.

Man bratet die Tauben, nachdem sie reingemacht, ausgewässert, inwendig gut mit Salz ausgerieben und aufgespilt worden sind, eine halbe Stunde. Dann reibt man ¼ ℔ Butter zu Sahne, giebt das Gelbe von 8 Eiern nach und nach hinzu, wie auch 1 Quart Milch, ¼ ℔ gestoßene Mandeln, etwas Muscatblüthe, Zucker, Salz, 10 Loth geriebenes Weißbrod, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der 8 Eier, rührt dies Alles durch einander, gießt es über die Tauben und läßt sie beim Bäcker backen. Auf 4 Paar Tauben braucht man ohngefähr obige Masse.

33. Farcirte Tauben mit brauner Sauce und gefüllten Kreuzbröten.

Nachdem die Tauben gehörig gereinigt sind, nehme man auf dieselbe Art, wie bei Puter Nr. 4 angegeben ist, das Gerippe heraus, fülle sie auf dieselbe Weise und mache sie darauf in einer guten Braise gahr. Beim Anrichten zieht man den Faden, womit sie zugenäht sind, heraus, giebt ein Paar Löffel voll Sauce darüber, die übrige in Saucieren dabei. Man nimmt entweder Trüffeln-, Champignons-, Oliven-, Schinken- oder Capern-Sauce. Die Braise benutzt man, nachdem man sie durch ein Sieb gegeben und das Fett davon gefüllt hat, zur Sauce.

Oder: Man schneidet den Kopf und den Hals von den Tauben ab, läßt die Haut des Kropfes so lang wie möglich und füllt nur letztere mit der Farce, ohne das Gerippe herauszulösen. Die Kreuzbröte werden mit den Tauben zusammen oder auch allein auf einer Schüssel angerichtet. Die Zubereitung derselben ist folgende: Von kleinen Kreuzbröten (das Stück zu ½ Groten) schneidet man oben einen kleinen runden Deckel (1 Zoll im Durchmesser) ab und höhlt inwendig das Weiche vorsichtig heraus, kehrt sie dann nebst den Deckeln in geschlagenen Eiern, welche man mit eben so vieler Milch vermischt hat, um und füllt sie mit folgender Farce: Man giebt in eine Casserolle ein kleines Stück Butter

und schwitzt eine fein gehackte Chalotte darin durch, giebt einen Löffel voll Jüs und in feine Würfel geschnittene Champignons, Midder, Kalbsbraten oder Kalbszunge, gekochten mageren Schinken oder geräucherte Ochsenzunge und einige fein gehackte Sardellen, etwas Citronenschale und Citronensäure, Muskatblüthe und Salz dazu, läßt dieses gut durcheinander gerührt zusammen aufkochen oder durchschwitzen, rührt dann diese Masse mit einigem Eigelb ab, schüttet sie auf eine flache Schüssel und läßt sie kalt werden. Die Masse darf aber nicht flüssig sein. Nachdem man die eingetauchten Kreuzbröte damit gefüllt hat, drückt man auf jedes derselben einen der vorher abgeschnittenen Deckel und backt sie in kochendem Schmalze auf beiden Seiten braun und kroß.

34. Tauben mit Krebs-Sauce.

Nachdem die Tauben ausgenommen, gesengt, verpielt und gewaschen sind, schwitzt man einen kleinen Löffel voll Mehl mit einer feingehackten Chalotte in Butter durch, giebt gute Bouillon darauf, legt die Tauben hinein und läßt sie darin gahr kochen, stellt sie warm und benutzt die Brühe zu der unter „Saucen“ beschriebenen Krebs-Sauce, von welcher man einige Löffel voll über die Tauben gießt, die andere in Saucieren dabei giebt.

35. Tauben mit Spargel

Werden eben so zubereitet und gekocht, wie in der vorhergehenden Nummer angegeben. Dann giebt man zu der Sauce, worin die Tauben gekocht sind, in drei Theile geschnittenen abgekochten Spargel, stellt sie wieder aufs Feuer, giebt ein Stück Krebsbutter und Muscatblüthe dazu und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

36. Tauben in Gallerte.

Damit verfährt man eben so, wie bei „Puter Gallerte“, Nr. 5 dieses Abschnitts, angegeben ist.

37. Tauben-Carbonade.

Nachdem die Tauben ausgenommen, gesengt und verpielt sind, werden sie der Länge nach durchgeschnitten, das Rückgrat davongelöst, und jede Hälfte wieder in zwei Theile getheilt, so daß man vier Carbonaden von jeder Taube bekommt; die Brustknochen werden herausgenommen, die beiden ersten Flügelglieder davon und die Beine im Kniegelenke abgeschnitten, die Haut von dem Fleische gezogen und dieses mit einem Klopfholze vorsichtig geklopft. Dann rührt man ein Stück Butter zu Salbe, giebt Eigelb, gehackte Petersilie und Salz dazu, kehrt die Carbonaden erst darin, darauf in geriebenem Weißbrot um, und backt sie in brauner Butter auf beiden Seiten gahr. Man giebt sie als Beilage zum jungen Gemüse.

38. Rebhühner zu braten.

Dies geschieht auf dieselbe Art, wie in Nr. 28 bei „Tauben" angegeben ist. Je nachdem sie alt sind, müssen sie längere oder kürzere Zeit braten.

39. Rebhühner-Selmy.

Die Rebhühner werden aufgebogen und gespickt, wie zum Braten, dann in eine Mischung von halb Essig und halb Rothwein, Zwiebeln, Nelken, Nelkenpfeffer, Lorbeerblättern und Salz gelegt, in welcher sie 24 Stunden liegen müssen. Darauf werden sie in brauner Bouillon gekocht, bis sie gahr sind, wozu ¾ — 1 Stunde erforderlich ist, alsdann werden Fleischklöße daran gegeben und nachher um die Rebhühner gelegt und die Brühe durch braun gebrantes Mehl semig gemacht.

40. Rebhühner in Gallerte

Werden eben so bereitet wie Tauben in Gallerte. Wenn man sie nicht in Formen geben will, belegt man sie mit geschlagenem Gallerte und steckt die rohen Köpfe, welche man (mit den Federn auf dem Kopf) vor dem Sengen davongeschnitten hat, vermittelst einer Spiele wieder an das Rebhuhn.

Digitized by Google

41. Rebhühner in der Braise.

Nachdem man dieselben mit in Gewürz umgekehrtem Speck gespickt und sie inwendig mit Pfeffer und Salz ausgerieben hat, macht man sie in einer guten Braise gahr und giebt sie mit brauner Sauce zu Tisch.

Will man dieselben als Beilage zum Gemüse geben, so macht man die Braise, nachdem sie durchgegeben, mit etwas Mehl gebunden und giebt sie in Saucieren dabei her.

42. Schnepfen zu braten.

Die Schnepfen werden nicht ausgenommen. Nachdem sie aufgebogen sind (siehe A. Nr. 14h), bindet man dünne Speckscheiben darüber, läßt in einem Topfe Butter braun werden, legt die Schnepfen hinein, salzt sie, deckt einen Tortendeckel mit Feuer darauf und läßt sie, während man sie öfters begießt, ½ bis ¾ Stunden braten. Beim Anrichten legt man unter jede Schnepfe eine Scheibe geröstetes Weißbrot.

43. Schnepfen mit Brotschnitten.

Diese werden ausgeweidet, mit Salz ausgerieben, mittelst des Schnabels aufgebogen und nachdem die Brust mit Speck belegt ist, gebraten. Hierzu bereitet man folgende Brotschnitte: Das Eingeweide nebst Leber und Herz wird mit Wachholderbeeren, Neken, Pfeffer und Salz zerhackt, mit gestoßenem Zwieback vermischt, auf die Brotschnitte gestrichen und in brauner Butter gebraten.

Man kann auch folgendermaßen verfahren: Nachdem man die Gedärme nebst Herz und Leber recht fein gehackt hat, rührt man dieses in einer Casserolle, worin man seine feingehackte Chalotte in einem Stücke Butter geschwitzt hat, über gelindem Feuer einen Augenblick durch, giebt Gewürz und Salz dazu, rührt ein Ei daran und streicht die Masse auf Semmelscheiben, welche man in brauner Butter hellbraun braten läßt.

44. Krammetsvögel zu braten.

Mit den Krammetsvögeln wird eben ſo verfahren, wie mit den Schnepfen, nur daß man ſie, wenn ſie gahr ſind, in Bratenbrühe umkehrt, dann mit Wachholderbeeren, geſtoßenem kleinen Zwieback und Salz, welches man mit einander vermiſcht hat, beſtreut und über dem Feuer auf einem Roſte dies trocknen läßt.

Oder: Man läßt in einer Tortenpfanne Butter braun werden, legt die aufgebogenen Krammetsvögel erſt auf die Bruſtſeite und läßt ſie in der Butter braun braten, kehrt ſie dann um, ſtreut geſtoßenen kleinen Zwieback, vermiſcht mit geſtoßenen Wachholderbeeren und Salz, darüber, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ſie in 3/4 Stunden, während man die Krammtsvögel einigemal vorſichtig mit geſchmolzener Butter begießt, kroß und gahr braten. Beim Anrichten legt man unter jeden Vogel eine geröſtete Scheibe Weißbrot, giebt zu der Sauce ein paar Löffel voll Jüs oder Waſſer, läßt ſie damit durch braten und richtet ſie in Saucieren an.

45. Lerchen zu braten.

Hiermit wird eben ſo verfahren, wie mit den Krammetsvögeln. Dieſe werden aber ausgenommen.

46. Birkhühner zu braten.

Nachdem dieſelben ausgenommen, geſengt und gewaſchen ſind, ſpickt man ſie, reibt ſie inwendig mit Salz und Pfeffer aus und bratet ſie in brauner Butter im Ofen oder Topfe unter öfterem Begießen gahr, giebt zu der Sauce ein paar Löffel voll Jüs und läßt ſie rund (ſemig) braten.

47. Birkhühner mit Trüffelnſauce.

Dieſe werden nachdem ſie geſpickt ſind, in einer guten Braiſe gahr gemacht; dann giebt man die unter Saucen beſchriebene Trüffelſauce dazu. Die Braiſe benutzt man zu derſelben.

48. Auerhahn.

Wird eben so behandelt wie Birkhühner.

49. Wachtel.

Wird eben so behandelt wie bei Rebhühnern (Nr. 38) angegeben ist.

50. Kiebitze.

Diese werden, nachdem sie ausgenommen und gesengt sind, eben so behandelt wie Schnepfen (Nr. 42).

51. Tüten.

Sie werden auf dieselbe Art zubereitet.

52. Fasanen.

Beim Rupfen derselben läßt man die Federn auf dem Kopfe sitzen, schneidet die beiden ersten Flügelglieder mit den Federn und den halben Steiß, worin die großen Schwanzfedern sitzen ab, dann zieht man die Beine durcheinander, biegt die Keulen nieder, steckt eine Spile durch, sengt und wäscht den Fasan, spickt an jeder Seite der Brust eine doppelte Reihe feingeschnittenen Speck hinein, oder man spickt ihn nicht und bindet statt dessen mit Salz bestreute Speckscheiben über denselben und bratet ihn in 1½ Stunden gahr. Beim Anrichten steckt man die ausgebreiteten Schwanzfedern und Flügel wieder an.

53. Fasan mit Trüffelsauce.

Derselbe wird in einer guten Braise, wozu man etwas Burgunderwein giebt, gahr gebraſ't. Die Braise benutzt man, nachdem sie durchgegeben und vom Fett befreit ist, zu der unter Saucen beschriebenen Trüffeln-Sauce, welche man dazu giebt.

Digitized by Google

54. Froschschenkel oder Froschkeulen zu braten.

Der grüne Wasserfrosch (Rana esculenta) ist hierzu am besten. Man ißt ihn nur im Frühjahre, ehe er gelaicht hat. Für 8 Personen sind ungefähr 200 Stück erforderlich. Die Hinterschenkel werden ihnen so abgeschnitten, daß sie noch zusammenhangen, dann zieht man denselben gleich die Haut ab, läßt sie eine Stunde in kaltem Wasser liegen, nimmt sie heraus, trocknet sie ab, kehrt sie in Weizenmehl und Salz um und bratet sie in Butter, die man vorher gelbbraun gemacht hat, gahr.

55. Froschschenkel mit Zuckererbsen.

Man macht über dem Feuer ein Füllsel von Eiern, Weißbrot (nämlich zu 6 Loth Brot 3 Eier), Butter, Petersilie und Salz. Eine Brühe wird von Fleischbrühe, Butter, Mehl und gestoßenem Zwieback bereitet. Die Erbsen werden besonders geschmelzt. Die Froschschenkel werden gebraten (man sehe die Vorschrift: Frösche zu braten) und mit dem Füllsel schichtweise angerichtet; dann schüttet man die Erbsen in die Brühe, thut noch etwas Rahm und Eier dazu und richtet sie über die Froschkeulen an.

Digitized by Google

I. Vom Gemüse.

I. Von Feldfrüchten.

1. Junge Erbsen.

Nachdem die Erbsen ausgeschotet sind, stellt man sie mit Wasser, Butter, Zucker und Salz zu Feuer und läßt sie rasch gahr kochen (etwa ½ bis ¾ Stunde) streut dann etwas Mehl darüber, schwenkt sie damit durch, giebt feingehackte Petersilie dazu und schwenkt sie auch damit wieder auf dem Feuer durch.

Je jünger die Erbsen sind, desto weniger Wasser giebt man darunter. Wenn man sie ungewaschen zu Feuer bringen kann, so ist dies besser, da die Erbsen durch das Waschen zu viel von der natürlichen Süßigkeit verlieren.

2. Junge Erbsen mit Küken.

Man zerlegt die gut gereinigten Küken in vier Theile (sind sie aber noch recht jung und zart, so läßt man sie ganz), schwitzt sie in einem kleinen Stück Butter und einer feingeschnittenen Chalotte auf gelindem Feuer ein wenig durch, läßt sie aber ja nicht braun werden; giebt dann ein wenig Wasser oder Bouillon dazu und läßt sie unter öfterm Umkehren in der wenigen Sauce gahr werden, schüttet die nach Nr. 1 zubereiteten Erbsen dazu, läßt dieses eben zusammen aufkochen und richtet es zusammen an.

3. Junge Erbsen mit Krebsen.

Diese werden eben so zubereitet wie in Nr. 1 angegeben ist. Kurz vor dem Anrichten giebt man eine beliebige Portion ausgebrochener Krebsschwänze dazu, oder man legt sie beim Anrichten über die Erbsen.

4. Junge Erbsen mit Granat.

Nachdem die Erbsen angerichtet sind, belegt man dieselben ringsumher mit ausgemachtem Granat.

5. Junge Erbsen mit Hummer.

Der Hummer wird, nachdem er ausgebrochen ist, in beliebige Stücke geschnitten und über die angerichteten Erbsen gelegt.

6. Erbsen und Wurzeln.

Die jungen Wurzeln werden, nachdem sie gewaschen sind, in kleine Würfel geschnitten und mit den Erbsen zu Feuer gestellt; dann werden sie eben so behandelt wie in Nr. 1 angegeben ist.

7. Eingesalzene grüne Erbsen.

Die eingesalzenen Erbsen schüttet man, wenn sie aus dem Gefäße, in dem man sie aufbewahrt hatte, heraus genommen sind, in weiches, brausend kochendes Wasser und läßt sie darin gahr kochen. Ist dies geschehen, so nimmt man die Erbsen aus dem Topfe heraus, schüttet sie in einen mit kaltem weichen Wasser angefüllten Eimer, worin sie eine Nacht stehen bleiben müssen. Am folgenden Tage, wenn man die Erbsen brauchen will, läßt man dieselben in geschmelzter Butter über dem Feuer heiß werden, giebt, wenn sie nicht süß genug sein sollten, etwas Zucker und zuletzt gehackte Petersilie daran.

Digitized by Google

8. Getrocknete grüne Erbsen.

Man setzt die Erbsen mit kaltem weichen Wasser auf ein sehr schwaches Feuer und läßt sie so lange darauf stehen, bis das Wasser ganz braun geworden ist, dann läßt man dasselbe ablaufen und gießt noch einmal frisches Wasser auf die Erbsen, welches jedoch, wie zum ersten Male, nach einiger Zeit wieder abgegossen wird. Darauf bringt man sie mit ganz wenigem Wasser und einem Stück Butter oder frischem Speck wieder aufs Feuer und läßt sie so lange langsam kochen, bis sie gahr sind. Kurz vor dem Anrichten schüttet man gehackte Petersilie dazu hinein. Man kann auch einige Wurzeln mit den Erbsen durchkochen lassen, die man dann beim Anrichten wieder heraus nimmt; sollen sie aber darin bleiben, so müssen sie vorher in kleine Würfel geschnitten werden.

9. Durchgeschlagene grüne Erbsen.

Nachdem diese, wie in Nr. 8 angegeben, gahr gekocht sind, treibt man sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, läßt sie mit einem Stück Butter und Salz durchkochen und giebt beim Anrichten in Butter braun gebratene Zwiebeln darüber.

10. Splett-Erbsen.

Diese werden mit weichem Wasser zu Feuer gestellt und langsam gahr geweicht, zuletzt läßt man sie mit Butter oder frischem Bouillonfett eben durchkochen. Beim Anrichten giebt man in Butter braun gebratene Zwiebeln darüber. Diese Erbsen braucht man nicht durchzuschlagen, weil sie sich bei dem Kochen ganz auflösen.

11. Graue Erbsen.

Die grauen Erbsen werden, nachdem sie eine Nacht in weichem Wasser gestanden haben, mit kaltem Flußwasser auf ein schwaches Feuer gesetzt und 2 bis 2½ Stunden über demselben geweicht. Darauf läßt man sie noch 2 Stunden langsam kochen; darf jedoch kein Salz hinein thun, auch

die Erbsen nicht mit einem hölzernen Löffel umrühren; in beiden Fällen würden sie hart werden. Beim Anrichten gießt man gute Bratenbrühe oder in Butter gebratene Zwiebeln darüber.

12. Zuckererbsen.

Von den Zuckererbsen wird an beiden Seiten ein dünner Streifen geschnitten (denn wenn man sie bloß abziehen wollte, so würden sich beim Essen noch sehr viele Fasern darin finden); alsdann setzt man sie mit wenigem weichen Wasser, in welches man gleich ein Stück Butter, Salz und Petersilie giebt, aufs Feuer und läßt sie ½ Stunde kochen. Man darf die Erbsen nur einmal umschütten.

13. Zuckererbsen auf andere Art.

Man zieht die Zuckererbsen gar nicht ab, läßt auch etwas von dem Stengel daran und kocht sie in Wasser ohne Butter nicht zu mürbe. Beim Anrichten legt man sie in der Runde auf eine Schüssel und giebt geschmelzte Butter dabei her, mit welcher sie dann gleich wie Spargel gegessen werden.

14. Linsen.

Nachdem man die Linsen verlesen hat, werden sie gewaschen, mit warmem Wasser aufs Feuer gesetzt und eine halbe Stunde gekocht; dann wird das braune Wasser herunter und kochendes Wasser oder Fleischbrühe daran gegossen und damit fortgefahren, bis sie gahr sind, wozu drei Stunden, jene halbe Stunde mitgerechnet, erfordert werden. Dann wird etwas Mehl mit Butter braun gebraten, dieses nebst einer fein gehackten Zwiebel an die Linsen gethan und damit wohl durchgekocht.

15. Schnitt- oder Vitsbohnen kurz einzukochen.

Wenn die Bohnen in feine und lange Stückchen geschnitten (geschnippelt) sind, so bringt man sie mit wenigem

kochenden Waſſer und etwas Butter aufs Feuer und läßt ſie in allem 2 bis 2½ Stunden bei öfterem Umſchwenken kochen. Ungefähr ½ Stunde vor dem Anrichten giebt man noch etwas Butter, Salz und gehackte Peterſilie daran und ſtreut ein wenig Mehl darüber, womit man dann die Bohnen vollends gahr kochen läßt.

16. Schnitt- oder Vitsbohnen abzukochen.

Nachdem die Vitsbohnen in feine und lange Stückchen geſchnitten (geſchnippelt) ſind, ſetzt man ſie mit vielem kochenden Waſſer aufs Feuer und läßt ſie ¾—1 St. kochen. Darauf ſchüttet man ſie auf einen Durchſchlag und läßt alles Waſſer ablaufen, knetet dann etwas Mehl mit Butter durch, läßt dies unter beſtändigem Umrühren über dem Feuer zergehen, giebt Salz, gehackte Peterſilie und Bouillon dazu und läßt die Bohnen in dieſer Brühe, nachdem man ſie mit derſelben umgeſchüttet hat, wieder heiß werden.

Anmerk. Man kann auch Milch aufkochen und in dieſelbe die mit Mehl durchgeknetete Butter rühren. Im Uebrigen verfährt man ganz ſo, wie oben angegeben worden iſt.

17. Schnitt- oder Vitsbohnen mit Speckſauce.

Nachdem die Bohnen abgezogen und geſchnitten ſind, kocht man ſie ab und giebt ſie zum Abträufeln auf einen Durchſchlag. Dann rührt man einen Löffel voll Mehl mit Waſſer und Eſſig an, giebt etwas Salz und geſtoßenen ſchwarzen Pfeffer daran, läßt dieſes zuſammen aufkochen, ſchüttet dann die Bohnen hinein, läßt dieſe gut damit durchkochen, giebt dann in feine Würfel geſchnittenen ausgebratenen Speck, worin man auch eine fein geſchnittene Chalotte mit gebraten hat, daran, läßt die Bohnen noch einmal damit durchkochen und richtet ſie an.

18. Eingemachte Vitsbohnen zu kochen.

Nachdem man die Bohnen aus dem Topfe genommen hat, wäſcht man ſie mit warmem Waſſer ab, giebt ſie nach und nach in kochendes Flußwaſſer und läßt ſie darin gahr aber nicht zu weich kochen. Dann giebt man ſie auf einen

Durchschlag, läßt sie abträufeln und schüttet sie in einen Eimer voll kaltes Wasser; dieses wiederholt man so oft bis alles Salz herausgezogen ist. Dann giebt man sie wieder auf einen Durchschlag, drückt sie rein aus, giebt sie in eine Casserolle, worin man in einem Stücke Butter eine feingeschnittene Chalotte geschwitzt und fette Bouillon dazu gegeben hat, läßt sie noch eine gute halbe Stunde damit kochen, rührt dann etwas Mehl, Salz und Muskatblüthe daran und läßt sie damit durchkochen.

19. Getrocknete Schnitt- oder Vitsbohnen zu kochen.

Die Bohnen, welche eine Nacht in weichem Wasser gestanden haben müssen, bringt man mit kaltem weichen Wasser aufs Feuer, läßt sie 3 Stunden langsam kochen, schüttet sie dann auf einen Durchschlag und stovt (schmelzt) sie nun auf die Art, wie es in der Anweisung „eingesalzene Vitsbohnen zu kochen" angegeben ist.

20. Frische Spargel- oder Salatbohnen zu kochen.

Die Spargelbohnen werden abgezogen, aber nicht durchgebrochen, sondern mit Bast zusammengebunden, mit kochendem Wasser aufs Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht. Wenn sie gahr sind, legt man sie in der Runde auf eine Schüssel, so daß das eine Ende der Spargelbohnen nach dem Mittelpunkte der Schüssel hingerichtet wird, streut etwas geriebene Muskatnuß und gestoßenen kleinen Zwieback darüber und giebt geschmelzte Butter und gehackte Petersilie dabei her.

21. Auf andere Art.

Nachdem man die Spargelbohnen abgezogen hat, bricht man sie in der Mitte durch, setzt sie mit vielem kochenden Flußwasser aufs Feuer und läßt sie eine Stunde kochen. Hierauf schüttet man sie auf einen Durchschlag und läßt alles Wasser ablaufen. Dann kocht man Fleischbrühe oder Milch auf, rührt Butter, die man vorher mit Mehl durch-

geknetet haben muß, Salz und gehackte Petersilie hinein, giebt, wenn die Butter völlig zergangen ist, die Spargelbohnen dazu und läßt sie dann in dieser Brühe wieder heiß werden.

Oder: Man kocht sie wie Schnittbohnen nach Nr. 14 ein und thut gehackte Petersilie daran.

22. Eingesalzene Spargel- oder Salatbohnen zu kochen.

Nachdem man die Spargelbohnen aus ihrer Pökel herausgenommen hat, setzt man sie mit vielem kalten Flußwasser aufs Feuer und läßt sie ½ Stunde kochen. Darauf nimmt man sie aus dem Wasser heraus, gießt dasselbe weg und setzt sie nun wieder mit kochendem Flußwasser aufs Feuer. Mit diesem läßt man sie noch eine Stunde kochen und stovt sie dann wie frische Spargelbohnen. (Man sehe die vorstehende Anweisung.)

23. Getrocknete Spargel- oder Salatbohnen zu kochen.

Diese müssen am Abend vor dem Tage, an welchem man sie essen will, in kaltes Flußwasser gelegt werden und die Nacht über darin liegen bleiben. Am andern Morgen setzt man sie mit vielem kalten Flußwasser aufs Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen. Wenn sie gahr sind, salzt man sie und stovt (schmelzt) sie wie frische Spargelbohnen, oder bestreut sie mit Muskatnuß und giebt geschmelzte Butter dabei her.

24. Weiße Bohnen zu kochen.

Man bringt diese Bohnen mit kaltem, weichen Wasser aufs Feuer, läßt sie 2 Stunden weichen und dann langsam gahr kochen. Wenn man die Bohnen anrichten will, gießt man Petersilienbutter darüber, bestreut sie mit Salz und mengt sie eben damit durch. NB. Alle getrockneten Hülsenfrüchte werden erst kurz vor dem Anrichten mit Salz bestreut; wenn man während des Kochens Salz daran gäbe, so würden sie hart bleiben.

25. Frische ausgepohlte Bohnen zu kochen.

Nachdem man sie in weichem Wasser gahr gekocht, knetet man einen kleinen Löffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter in einer Casserolle durch, rührt dies mit etwas süßen Rahm und Bouillon eben, giebt gehackte Petersilie, Salz und eine kleine geriebene Chalotte dazu, schüttet die Bohnen hinein, schwenkt sie über dem Feuer einigemal damit durch und richtet sie an. Rings umher belegt man die Schüsseln mit halben Aepfeln, welche in Wein und Zucker gahr gekocht sind. Man kann auch in feine Würfel geschnittenen rohen Schinken herüber streuen.

26. Große Bohnen zu kochen.

Die ausgehülseten großen Bohnen werden in kleinen Theilen (zur Zeit etwa ein flacher Teller voll) in brausend kochendes weiches Wasser geschüttet und über einem starken Feuer gahr gekocht. Darauf schüttet man dieselben auf einen Durchschlag und läßt das Wasser davon ablaufen. Während dem läßt man in einem Topfe oder Casserolle ein gutes Stück Butter zergehen, giebt eine Tasse voll süßen Rahm oder Bouillon, nebst fein gehackter Bohnenkölle, Petersilie und Salz dazu, rührt dieses mit einander durch, schüttet die Bohnen hinein, schwenkt sie über dem Feuer einigemale damit durch und richtet sie an.

27. Eingesalzene große Bohnen zu kochen.

Man macht eine Mischung aus Flußwasser und Milch, von jedem gleich viel, legt die großen Bohnen hinein und läßt sie eine Nacht darin liegen. Am andern Morgen setzt man sie mit brausend kochendem Fluß- oder Regenwasser, zu welchem man etwas Milch gießt, aufs Feuer, schüttet sie einigemal um und kocht sie gahr, dann thut man sie auf einen Durchschlag und stovt (schmelzt) sie, nachdem alle Feuchtigkeit davon abgelaufen ist, mit Milch, Butter und Petersilie, gerade so, wie frische große Bohnen.

28. Gelbe Albany-Bohnen.

Diese werden eben so gekocht und zubereitet wie graue Erbsen (Nr. 16).

29. Gurken zu kochen.

Man schält große Gurken etwas tief, damit nichts von dem Grünen daran bleibe, schneidet sie bloß in der Mitte durch, oder in kleine Stücke, bestreut sie mit Salz und läßt sie eine halbe Stunde damit stehen; dann gießt man die Feuchtigkeit weg, giebt die Gurken in einen Topf, in dem man Butter mit ganzen Zwiebeln, Pfeffer und Wunderpfeffer hat braun werden lassen und läßt sie 1/4 Stunde kochen. Zuletzt kann man etwas braun gebranntes Mehl und ein wenig Essig daran thun.

Man kann die Gurken auch bloß in Bratenbrühe gahr kochen.

30. Auf andere Art.

Man zerrührt Mehl mit Essig, mischt dazu geschmelzte Butter und läßt in dieser Brühe die Gurken gahr werden. Zuletzt thut man einige Eidotter daran.

31. Gefüllte Gurken.

Ziemlich große Gurken werden geschält, der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, von dem Kernhause befreit, mit Salz bestreut und eine Stunde hingestellt; dann blangirt man sie, füllt sie mit Kalbfleischfarce, umwickelt sie mit Zwirnfaden und läßt sie in brauner Jüs oder Bouillon gahr werden. Dann röstet man einen kleinen Löffel voll Mehl in Butter braun, legt die Gurken auf eine Schüssel, schneidet die Zwirnfaden davon, giebt das Mehl zu der in der Casserolle befindlichen Sauce, thut noch etwas Jüs, Citronensaft und ein Paar Löffel voll Capern daran, läßt die Sauce einige Male aufkochen und richtet sie über die Gurken an.

32. Trüffeln zu kochen.

Nachdem man sie rein abgebürstet, gewaschen und dünn abgeschält hat, kocht man sie in Rothwein, welchen man zu brauner Sauce benutzt, gahr.

by Google

33. Gefüllte Zwiebeln.

Man brüht geſchälte Zwiebeln ab und drückt ſie auseinander, daß ſie wie hohl ausſehen, macht dann ein Füllſel von Ballfleiſch, Bratwurſtfleiſch, Nierenfett, Brot, einigen Löffeln voll Rahm, 4 Eiern, Nelken, Salz und vielen gehackten Zwiebeln, rührt dies Alles gut durcheinander, füllt es in die Zwiebel und backt ſie in einer tiefen Pfanne mit Butter. Dann nimmt man ein wenig von dem Fett, röſtet Mehl darin und zieht Saft von Fleiſch wie zu einer braunen Suppe, ſchüttet ſolchen zu dem geröſteten Mehl, gießt noch Fleiſchbrühe dazu und läßt es kochen.

34. Gefüllte ſpaniſche Zwiebeln.

Nachdem dieſelben von der äußeren Haut befreit ſind, blangirt man ſie, höhlt ſie zur Hälfte aus und ſtellt ſie zum Erkalten zurück. Das Ausgehöhlte wird fein gehackt, dann in Butter geſchwitzt, ein Paar Eier dazu geſchlagen und gleichfalls mit gahr geſchwitzt; darauf giebt man eingeweichtes Weißbrot, gehacktes Mett, ein rohes Ei, Gewürz und Salz dazu, mengt dieſe Farce gut durcheinander, füllt die erkalteten ausgehöhlten Zwiebeln damit, ſtellt ſie mit brauner Butter in einer flachen Caſſerolle zu Feuer, ſtreut etwas geſtoßenen Zucker darüber, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, füllt nach und nach etwas Bouillon oder Jüs dazu und läßt ſie in 1 Stunde gahr braiſen. Beim Anrichten giebt man die Sauce, welche man kurz hat einkochen laſſen, über die Zwiebeln.

35. Trüffeln.

Man zerhackt ¾ ℔ Sardellen und einige Chalotten, giebt dies in Butter nebſt 4 ℔ geſchälten Trüffeln, den Saft von 4 Citronen und etwas Mehl. Dies Alles läßt man gahr werden und rührt es beim Anrichten mit 6 Eidottern ab.

36. Auf andere Art.

Nachdem man ſie gereinigt hat, ſchneidet man ſie in Scheiben, giebt ein gutes Stück Butter in eine Caſſerolle,

giebt dann die Trüffeln nebst einer mit Nelken gespickten Chalotte dazu, läßt sie darin durchschwitzen, giebt gute Jüs und etwas Rothwein daran, läßt die Trüffeln 1/4 Stunde damit durchkochen und rührt die Sauce mit etwas braun geschwitztem Mehl semig.

37. Frische Pilze (Champignons) zu kochen.

Den Pilzen wird die Haut abgezogen und die Blättchen (Lamellen), welche unter dem Hute des Pilzes sitzen, werden weggeschnitten; dann werden sie in kaltem Wasser abgespült. Die ganz kleinen Pilze brauchen nicht abgezogen zu werden, sondern man kann sie gleich abspülen. Nun giebt man etwas Butter in einen Topf, legt die Pilze darauf, bestreut sie mit etwas Salz, deckt den Topf mit einem Deckel zu und setzt ihn auf ein gelindes Feuer. Man läßt sie 1/2 Stunde langsam kochen und giebt zuletzt einige gestoßene kleine Zwiebäcke, etwas gestoßene Muskatblüthe, auch, wenn man will, einige Löffel voll Fleischbrühe und etwas Citronensaft daran; wenn sie noch nicht salzig genug sind, thut man auch noch etwas Salz dazu und läßt sie so lange kochen, bis die Brühe sich gebunden hat.

38. Gefüllte Champignons.

Hierzu nimmt man recht große Champignons, reinigt sie gehörig und nimmt die Stiele davon, dann hackt man die Brust von einem rohen Huhne ganz fein, auch kann man ein Paar Stücke Midder dazu nehmen, reibt ein gutes Stück Butter mit 2 Eidottern zu Salbe, giebt etwas Muskatblüthe, Salz, gehackte Petersilie, 4 bis 6 Loth in Milch eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weisbrot und zwei ganze Eier dazu, rührt dieses Alles gut durcheinander, und füllt dann diese Masse ziemlich hoch in die gereinigten Champignons. Dann giebt man in eine flache Casserolle oder Tortenpfanne Butter, läßt sie schwitzen, legt die Champignons hinein, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie in 1/4 Stunde, während man sie einigemal begießt, gahr und braun werden. Darauf richtet man sie an, giebt in die Casserolle ein Glas Rheinwein und etwas Jüs, wie

Digitized by Google

auch die in kleine Stücke geschnittenen Champignonsköpfe und einen Löffel voll in Butter braun gebratenes Mehl, läßt dieses einigemal zusammen aufkochen und richtet diese Sauce über die Champignons an.

39. Kartoffeln zu kochen.

Man setzt die Kartoffeln, nachdem man sie abgewaschen hat, mit Wasser und Salz aufs Feuer und läßt sie gahr kochen; dann zieht man ihnen die Haut ab. Oder man schält die Kartoffeln erst und kocht sie dann.

40. Kartoffeln in Milch zu stoven (schmelzen).

Man läßt Milch aufkochen, knetet ein Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl durch, giebt dieses und etwas Salz und Muskatblüthe in die kochende Milch und rührt es so lange, bis die Brühe semig ist; dann schüttet man die vorher abgekochten Kartoffeln (man sehe die vorstehende Anweisung) damit durch und richtet sie an.

41. Kartoffeln mit Zwieback.

Man schält die Kartoffeln und kocht sie gahr, läßt in einem Topfe ein gutes Stück Butter zergehen, giebt dazu etwas Wasser oder Fleischbrühe, vermischt klein gestoßenen Zwieback mit etwas Muskatblüthe und Salz, giebt es in die Butter und schmelzt die Kartoffeln damit.

42. Kartoffeln mit Peterfilie zu stoven (schmelzen).

Nachdem man die Kartoffeln nach obiger Anweisung abgekocht hat, setzt man Wasser oder Fleischbrühe in einem Topfe aufs Feuer, giebt rein gewaschene und gehackte Peter-

ſilie, ein Stück mit wenigem Mehl durchknetete Butter und Salz dazu, ſchüttet die Kartoffeln hinein und läßt ſie einige Minuten damit durchſtoven (ſchmelzen).

43. Kartoffeln in Scheiben zu braten.

Man kocht Kartoffeln in Waſſer und Salz gahr, zieht ihnen die Haut ab, ſchneidet ſie in Scheiben und bratet ſie einige Minuten in einer Pfanne mit brauner Butter. Oder man ſchneidet auch rohe Kartoffeln in ganz dünne Scheiben und bratet ſie in Butter gahr.

44. Kartoffeln mit ſaurem Rahm.

Man zerſchneidet die geſchälten Kartoffeln in Scheiben, thut ſie in einen Topf mit friſcher Butter, Fleiſchbrühe, Salz und Muskatnuß. Kurz vor dem Anrichten werden 2 Eier mit 1/8 Mengel ſaurem Rahm durchgerührt, zu den Kartoffeln gethan und dann noch ein wenig gekocht.

Oder: Man ſchneidet mit der Haut gekochte, dann abgezogene Kartoffeln in Scheiben und läßt ſie in folgender Sauce eben aufkochen. Man ſchneidet ein gutes Stück Speck in ganz feine Würfel, bratet es aus, giebt ein Paar fein geſchnittene Zwiebeln und ein wenig Mehl dazu, wie auch etwas Muskatblüthe und Salz. Dann ſchlägt oder rührt man den dicken ſauren Rahm von einer Sette Milch mit ein Paar Löffel voll Eſſig ganz fein, giebt dieſes unter beſtändigem Rühren zu der Sauce und läßt dieſes zuſammen aufkochen, ſchüttet dann die Kartoffeln hinein und ſchwenkt ſie über dem Feuer einigemale damit durch.

45. Engliſche Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden in Salz gekocht, dann in geſtoßenem kleinen Zwieback und Muskatblüthe oder Peterſilie gewandt und in Butter gebraten.

46. Gebratene Kartoffeln.

Man kocht kleine Kartoffeln mit der Haut, zieht die Haut davon und schüttet sie in eine Pfanne mit brauner Butter, bestreut sie mit Salz, wozu man ein wenig Zucker gegeben hat, und läßt sie braun braten.

47. Kartoffeln zu backen.

Man kocht große Kartoffeln mit Wasser und Salz gahr, gießt das Wasser davon und stößt sie mit einem großen hölzernen Löffel ganz fein, giebt dann ein wenig Muskatblüthe, Pfeffer, eine geriebene Zwiebel und ein Paar Eier dazu, arbeitet diese Masse tüchtig durcheinander, rollt runde Bälle in der Größe einer Kartoffel davon, kehrt sie in gestoßenem Zwieback um und backt sie recht rasch in Backbutter oder Schmalz rings herum braun. Man giebt sie statt gebratener Kartoffeln zu Tisch.

48. Kartoffeln mit Hering.

Man kocht nicht zu große Kartoffeln mit der Haut, zieht dieselbe davon und schneidet sie in Scheiben. Dann nimmt man ein gutes Stück Butter nebst einer feingeschnittenen Chalotte, fein gehackten geräucherten rohen Schinken und eine Tasse Bouillon, läßt dieses zusammen aufkochen, giebt dann die Kartoffeln und ausgewässerten und in Würfel geschnittenen Hering dazu, läßt dieses nebst etwas gehackter Petersilie noch einmal aufkochen und richtet sie schnell an.

49. Kartoffeln mit der Schale.

Diese schmecken sehr gut mit folgender Brühe: Man läßt ein gutes Stück Butter braun werden, giebt darin eine Unterschale voll zerschnittener Zwiebeln oder Chalotten, läßt diese braun braten, schüttet dann einen Eßlöffel voll Mehl hinein, läßt dieses ebenfalls gahr werden, thut kochendes Wasser, eine Tasse voll Weineßig und einige Stückchen Zucker dazu und läßt es zu einer semigen (gebundenen) Brühe kochen.

50. Kartoffelmuß mit Zwiebeln.

Nachdem man die Kartoffeln abgeschält hat, kocht man sie recht mürbe, rührt oder reibt sie zu Muß und thut dieses auf eine Schüssel, doch so, daß man in der Mitte einen freien Raum läßt; dann bratet man Butter mit etwas Speck und einigen fein gehackten Zwiebeln braun und gießt dieses in denselben. Oder man läßt keine Oeffnung in der Mitte, sondern gießt die Butter oben über den Brei, bestreut ihn dick mit Parmesankäse und giebt der Oberfläche dieses Gerichts, in einer Tortenpfanne oder in einem abgekühlten Backofen eine Farbe.

51. Kartoffelmuß mit Milch.

Nachdem man die Kartoffeln auf die vorige Weise zubereitet und klein gerieben hat, setzt man Milch mit einem guten Stück Butter, etwas Salz und Muskatblüthe aufs Feuer; wenn es kocht, thut man die geriebenen Kartoffeln dazu und läßt sie einige Minuten damit durchkochen; dann richtet man sie an, macht das Kartoffelmuß auf der Schüssel eben und gießt braun gebratene Butter darüber.

52. Spargel zu kochen.

Man schält die Spargel rein; dann schneidet man das Stockige des Endes, welches dem Kopfe entgegen gesetzt ist, ab und läßt sie ½ Stunde auswässern; hierauf nimmt man sie aus dem Wasser heraus, bindet sie mit Bast in kleine Bündel (zu jedem kann man etwa 6 bis 8 Stück nehmen) und läßt sie in weichem kochenden Wasser, welches gehörig gesalzt sein muß, ½ bis ¾ Stunden kochen. Wenn sie gahr sind, nimmt man sie heraus, schneidet den Bast los und legt sie auf eine Schüssel, doch so, daß die Köpfe alle nach der Mitte derselben gerichtet sind; dann bestreut man sie mit geriebener Muskatnuß und giebt geschmelzte Butter dabei her. Doch kann man auch folgende Brühe dazu geben: Man nimmt von dem Wasser, worin der Spargel gekocht worden ist, thut etwas Mehl, das man mit Wasser zerrührt hat, hinzu, läßt dies zusammen aufkochen, rührt

zed by Google

ein Stück Butter und etwas Muskatblüthe hinein und rührt es mit einigen Eidottern ab; man kann auch etwas Citronensäure und Zucker dazu geben.

53. Spargel mit Wurzeln.

Man schneidet den Spargel in 3 Theile, kocht ihn in Salzwasser gahr und schüttet ihn zum Abträufeln auf ein Sieb. Während dem hat man junge Wurzeln mit kochendem Wasser, Zucker, Butter und Salz zu Feuer gestellt und gahr gekocht. Nachdem die Sauce gehörig eingekocht ist, giebt man den Spargel dazu, streut Mehl und gehackte Petersilie darüber, schwenkt dieses zusammen über dem Feuer und richtet sie an.

54. Spargel mit Rührei.

Der Spargel wird, wie in Nr. 53 angegeben, gekocht und auf ein Sieb geschüttet; dann macht man zu einem Pfunde Spargel ein weiches Rührei von 6 Eiern, wozu man auch 6 Löffel voll süße Milch geschlagen hat, schüttet erst den gut abgeträufelten Spargel in die Schüssel und dann das Rührei darüber.

55. Spargel mit Hummer.

Nachdem der durchgeschnittene Spargel abgekocht und auf ein Sieb geschüttet ist, bratet man ein gutes Stück frische Butter mit einem Löffel voll Mehl durch, giebt Spargelwasser, Muskatblüthe und Salz dazu, läßt die Sauce aufkochen, rührt sie mit einigen Eidottern ab, giebt dann den Spargel und den in beliebige Stücke geschnittenen Hummer hinein, schwenkt beides damit durch, läßt dieses aber nicht mehr zusammen kochen. Auf dieselbe Art giebt man auch Spargel mit Krebsen, Midder und Granat, so wie auch Austern dazu, diese letztern giebt man aber erst beim Anrichten in die Sauce, nachdem man sie mit lauwarmem Wasser abgespült hat.

56. Spargel mit Kartoffeln zu kochen.

Man setzt Kartoffeln in einem besondern Topfe mit kochendem Wasser aufs Feuer, und Spargel auch, jedoch früher, weil diese eine halbe Stunde kochen müssen, die Kartoffeln dagegen kaum eine Viertelstunde. Dann gießt man das Wasser von beiden Theilen weg, setzt in einem Topfe Milch auf und rührt, wenn diese kocht, Butter, die man mit Mehl durchknetet hat, Salz und Muskatblüthe hinein. In diese Brühe schüttet man die Kartoffeln und die Spargel, mengt beides wohl mit einander durch und läßt es in derselben wieder heiß werden.

57. Eingesalzenen Spargel zu kochen.

Wenn man den eingesalzenen Spargel aus der Pökel herausgenommen hat, wäscht man ihn mit weichem Wasser ab, setzt ihn dann mit ebenfalls weichem Wasser aufs Feuer und läßt ihn darin gahr kochen. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Spargel heraus, läßt denselben einige Stunden in kaltem Wasser stehen und stovt (schmelzt) ihn darauf gerade so wie frischen Spargel.

58. Sellerie zu kochen.

Man nimmt sehr dicke Selleriewurzeln, wäscht sie rein ab, schält sie, schneidet sie dann in fingerdicke Scheiben, die man wieder sorgfältig abwäscht und darauf in Rindfleischbrühe gahr kochen läßt. Alsdann giebt man Butter, Muskatblüthe und auch ein wenig Mehl daran.

59. Gefüllte Sellerie zu kochen.

Hierzu nimmt man recht dicke Selleriewurzeln, reinigt sie auf die in der vorstehenden Anweisung beschriebene Art, wobei man jedoch einige von den gelben krausen Blättern stehen läßt. Alsdann schneidet man von dem untern Ende der Wurzel eine Scheibe ab und höhlt nun jene so stark wie möglich aus. Das Ausgeschnittene vermengt man,

Digitized by Google

nachdem es fein gehackt ist, mit Weißbrot, welches man vorher in Milch geweicht haben muß, mit einigen rohen Eiern, Chalotten, Sardellen und etwas Ballfleisch (A. 18). Auch kann man statt des Fleisches gehacktes Mildder nehmen.

Mit dem Füllsel, welches aus dieser Mischung entsteht, füllt man nun die ausgehöhlten Wurzeln, bindet auf die Oeffnung derselben die abgeschnittene Scheibe mit einem Bindfaden fest und läßt sie dann in Rindfleischbrühe gahr kochen.

60. Meerrettig zu kochen.

Der Meerrettig wird, nachdem er gereinigt worden ist, auf einer Reibe zerrieben und dann mit etwas Fleischbrühe, gestoßenem kleinen Zwieback und Butter aufs Feuer gesetzt. Sobald der Meerrettig aufkocht, kann man ihn vom Feuer nehmen; so lange er jedoch noch auf demselben steht, muß er immer bedeckt sein, weil er im entgegengesetzten Falle alle Schärfe verlieren würde. Zum Karpfen ißt man den Meerrettig roh mit Weinessig und Zucker vermischt.

61. Pastinaken zu kochen.

Nachdem man die Pastinaken gereinigt, setzt man sie mit Fleischbrühe und Butter aufs Feuer und kocht sie gahr. Zuletzt vermischt man etwas gestoßene kleine Zwiebäcke mit der Pastinakenbrühe und gehackter Petersilie, schwenkt sie damit um und läßt sie noch einige Minuten damit durchkochen.

Will man Wurzeln (Möhren) mit den Pastinaken kochen, so müssen erstere etwas früher aufs Feuer gesetzt und erst späterhin die Pastinaken hinzugefügt werden. Wenn sie weich sind, wird gehackte Petersilie und etwas Mehl daran gerührt.

62. Junge Wurzeln (Möhren) zu kochen.

Wenn die Wurzeln abgeschabt sind, werden sie in kaltem Wasser rein abgespült, jedoch darf man sie nicht in demselben liegen lassen, weil sie sonst ihre Süßigkeit verlieren würden. Man setzt dann die Wurzeln mit wenig kochendem

Digitized by Google

Flußwasser und etwas Butter, Salz und Zucker aufs Feuer, läßt sie ungefähr 1 Stunde kochen und giebt endlich kurz vor dem Anrichten fein gehackte Petersilie und etwas Mehl daran.

63. Junge Wurzeln als Compot.

Man zerschneidet junge Wurzeln in ganz feine Scheibchen so dünn als möglich. Auf ½ ℔ derselben nimmt man ½ ℔ Zucker, den man an 4 oder 5 Pomeranzen abreibt und dann mit wenigem Wasser abkocht und läutert. Nun thut man die Wurzeln hinein, läßt sie weich kochen, giebt sie auf die Schüssel, gießt den Saft der Pomeranzen, so wie ein Glas Malaga darüber.

64. Scorzoner Wurzeln zu kochen.

Die Wurzeln wirft man gleich nachdem sie abgeschabt sind in lauwarmes weiches Wasser. Darauf setzt man sie mit kochendem weichen Wasser und etwas Butter aufs Feuer, läßt sie gahr kochen und giebt kurz vor dem Anrichten gestoßenen kleinen Zwieback und Muskatblüthe daran.

Man darf die Wurzeln nicht in einem metallenen Geschirr kochen, sondern man muß einen irdenen Topf dazu nehmen und diesen wieder mit einem irdenen Deckel bedecken. Unter einem metallenen Deckel würden die Wurzeln ganz blau werden.

65. Zuckerwurzeln zu kochen.

Man kocht die Zuckerwurzeln in Rindfleischbrühe. Sie werden aber schon in 3 Minuten gahr und dann muß man sie auch gleich vom Feuer nehmen, weil sie sonst auseinander fallen würden.

66. Zuckerwurzeln zu braten.

Die Wurzeln werden in gestoßenem mit etwas Salz vermischten kleinen Zwieback umgewendet und dann in brauner Butter oder Schmalz gebraten.

Digitized by Google

67. Betwurzeln (rothe Rüben) zu kochen.

Beim Abwaschen derselben muß man sich wohl hüten, daß sie nicht zerbrechen, weil sie sich dann verbluten und im Kochen weiß werden. Man legt sie so in den Topf, daß die Schwänze aus dem Topfe heraus und der dicke Theil nach unten steht. Dann läßt man sie in vollem Wasser kochen; wenn sie gahr sind, legt man sie auf eine Schüssel und läßt sie so lange stehen, bis sie abgekühlt sind. Darauf macht man die Haut davon ab, schneidet sie in Scheiben, legt sie in einen Steintopf und gießt so viel Essig darauf, daß sie davon bedeckt sind. Man kann sie auch ganz lassen oder nur einigemal durchschneiden.

Es giebt eine Art von Betwurzeln die im Kochen leicht weiß werden: diese muß man lieber nach einem Backofen schicken, da sie dann röther bleiben; sie schmecken aber gekocht besser.

68 Ottersberger Rüben zu kochen.

Diese werden wie die Teltauer Rüben gekocht. (Man sehe Nr. 71.)

Es ist überhaupt gut, bei allen Arten von Rüben das Salz erst spät daran zu thun, weil sie, wenn es früh geschieht, leicht hart werden. Auch braucht man sowohl bei Rüben als bei Wurzeln weniger Butter als bei anderem Gemüse, weil sie die Butter nicht an sich ziehen.

69. Norder Rüben zu kochen.

Man schneidet die Rüben in dünne Scheiben und diese wieder in feine Streifen; alsdann kocht man sie mit wenigem Wasser und Butter gahr und giebt zuletzt Salz daran.

70. Märkische Rüben zu kochen.

Man setzt Butter aufs Feuer, giebt, wenn sie anfängt braun zu werden, etwas geriebenen Zucker dazu, schüttet

darauf die Rüben dazu hinein und schwenkt sie in dem Topfe einigemal um. Dann läßt man sie einige Augenblicke braten, gießt Wasser dazu und läßt sie gahr kochen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas Mehl daran.

71. Teltauer Rüben zu kochen.

Man thut am besten, die Rüben kurz vor dem Gebrauch zu schaben; sollte man jedoch an dem Tage keine Zeit dazu haben, so kann man dies auch an dem Abend vorher thun und dann folgendermaßen verfahren: Wenn man sie gereinigt hat, so spült man sie in kaltem Wasser ab, nimmt sie aus dem Wasser heraus, legt sie in einen steinernen Topf und läßt sie in diesem zugedeckt die Nacht über liegen. Will man sie kochen, so läßt man Butter in einem Topfe braun werden, rührt etwas Mehl hinein, giebt etwas Zucker dazu und gießt, wenn das Mehl hinlänglich braun ist, die Rüben hinein, schwenkt sie einigemal darin um, gießt so viel Wasser darauf, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie 2 Stunden langsam kochen, während man sie zuweilen umschwenkt. Man giebt ein Paar gestoßene Nelken daran und läßt die Sauce unter den Rüben kurz einkochen.

72. Weiße runde Rüben zu kochen.

Diese werden mit wenigem kochenden Wasser, frischem Bouillonfett oder Butter aufs Feuer gesetzt und 1¼ bis 1½ Stunden gekocht; sie müssen oft umgeschüttet werden. Kurz vor dem Anrichten giebt man Salz, etwas Mehl, gehackte Petersilie und Thymian daran.

73. Frischen Rübstiel zu kochen.

Man streift die Blätter von den Stielen ab, wäscht sie und schneidet sie fast so klein, als wären sie gehackt; dann setzt man sie mit vielem kochenden Wasser aufs Feuer, läßt sie gahr kochen und schüttet sie auf einen Durchschlag.

Digitized by Google

Darauf läßt man Butter, Rahm und Salz aufkochen, thut den Rübstiel hinein, wie auch etwas Muskatblüthe und läßt dies noch einige Minuten durchkochen.

74. Eingemachten Rübstiel zu kochen.

Man nimmt ihn aus seiner Brühe heraus, drückt ihn aus, setzt ihn mit weichem kalten Wasser aufs Feuer und läßt ihn von dem Augenblick an, daß er anfängt zu kochen, noch eine gute Stunde kochen. Dann schüttet man ihn auf einen Durchschlag und läßt alle Feuchtigkeit davon ablaufen. Ist dies geschehen, so wird er in einen Topf geschüttet, in welchem man Fett oder Butter mit Wasser und Salz hat aufkochen lassen und damit noch 2 Stunden gekocht.

75. Steckrüben zu kochen.

Man schneidet die abgeschälten und in Stücke geschnittenen Rüben in fingerlange Streifen, bringt dann einen Topf mit Wasser und etwas Butter oder frischem Bouillonfett aufs Feuer und wenn dies aufgekocht hat, so schüttet man die Steckrüben hinein. Sie müssen ungefähr 2 bis 2½ St. kochen. Zuletzt streut man Mehl und Salz darüber, schwenkt sie damit um und läßt sie eben damit durchkochen.

76. Kohlrabi zu kochen.

Der abgeschälte Kohlrabi wird in ganz dünne Scheiben geschnitten, mit Wasser und Salz abgekocht und dann auf einen Durchschlag geschüttet, worauf man ihn so lange läßt, bis das Wasser davon abgelaufen ist. Ist dies geschehen, so läßt man etwas Butter zergehen, oder man läßt Milch mit Butter, etwas Mehl und Muskatblüthe aufkochen, schüttet den Kohlrabi dazu hinein und läßt ihn einen Augenblick darin durchkochen. Oder: Man läßt etwas Butter zergehen, rührt einen kleinen Löffel voll Mehl nebst etwas Muskatblüthe hinein, gießt etwas Bouillon dazu, schüttet den abgekochten Kohlrabi nebst gehackter Petersilie hinein und läßt ihn darin durchkochen.

Digitized by Google

77. Gefüllter Kohlrabi.

Man nimmt hierzu Kohlrabi von mittlerer Größe, der aber nicht stockig sein darf, schält ihn ziemlich rund und höhlt ihn aus, so daß der ausgehöhlte Kopf allenthalben einen Finger dick bleibt; darauf giebt man ihn in kochendes Wasser und läßt ihn fast gahr kochen, legt ihn dann auf einen Durchschlag und läßt ihn gehörig ablaufen, füllt ihn dann mit Ballfleisch, wozu man etwas gehackte Chalotten, Petersilie, Thymian und Dragon gemischt hat, und streicht dies mit einem Messer schlicht. Hierauf giebt man in eine flache Casserolle etwas Bouillon, legt den gefüllten Kohlrabi hinein, so daß die Farce oben kommt, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn unter öfterm Begießen eine halbe Stunde langsam schwitzen, dann nimmt man ihn heraus, giebt zu der Sauce etwas geschwitztes Mehl, läßt sie damit semig kochen und giebt sie über den Kohlrabi.

78. Kumskohl (weißen Kohl, Kopfkohl) zu kochen.

Wenn der Kohl abgeblättert und von allen Adern und Strünken gereinigt ist, bringt man denselben mit wenigem Wasser, Salz und Butter, oder statt dieser mit frischem Fett aufs Feuer und läßt ihn dann 2 bis 2½ St. langsam kochen. Später im Jahre, wenn die äußern Blätter schon zu faulen anfangen, darf man nur die Herzblätter brauchen, weil sonst der kurz eingekochte Kohl unangenehm stark schmecken würde.

79. Auf andere Art.

Nachdem man den Kohl abgeblättert und von allen Adern und Strünken gereinigt hat, bringt man ihn mit vielem Wasser aufs Feuer und läßt ihn gahr kochen. Dann schüttet man ihn auf einen Durchschlag, giebt in einen Kochtopf einige gestoßene kleine Zwiebäcke und etwas Wasser oder fette Bouillon, läßt dies aufkochen, rührt etwas Butter

hinein und läßt den Kohl, nachdem alle Feuchtigkeit gehörig davon abgetropft ist, in dieser Brühe wieder durchschwitzen.

80. Gefüllter weißer Kohl.

Man nimmt hierzu Kohl von mittlerer Größe, schneidet die äußern grünen Blätter davon und kocht dann den ganzen Kohl in vielem kochenden Wasser halb gahr, legt ihn auf einen Durchschlag zum Abträufeln und Abkühlen, schneidet dann die Strünke und nimmt auch die innern kleinen Blätter heraus, so daß eine ziemliche Höhlung dadurch entsteht. Die kleinen Blätter werden mit einer feingehackten Chalotte in einem Stück Butter geschwitzt, mit Ballfleisch und etwas Pfeffer vermischt, in die Höhlung des Kohlkopfs gefüllt, so daß derselbe seine gehörige Form wieder bekommt, alsdann umbindet man ihn mit einem Bindfaden und giebt ihn in eine Casserolle, worin man einige Scheiben rohen Schinken gelegt hat, füllt etwas Bouillon dazu, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ihn unter öfterm Begießen gahr werden. Zu der Sauce giebt man einen kleinen Löffel voll geschwitztes Mehl, etwas Muskatblüthe und läßt sie damit semig kochen.

81. Auf andere Art.

Man nimmt einen großen Kopf weißen Kohl, schneidet unten den Stiel davon und höhlt ihn dann aus; oder man kann auch die äußern Blätter sorgfältig abmachen, diese in ein Tuch legen, das man vorher mit Butter bestrichen hat, in diese Blätter folgendes Füllsel hinein füllen und dabei die Form eines Kohlkopfs wieder herstellen. Die innern Blätter des Kohls zerschneidet oder zerhackt man ganz fein und kocht sie mit etwas Fleischbrühe oder Wasser, Butter und Salz ganz kurz ab, so daß sie beinahe mürbe werden. Alsdann nimmt man den Kohl mit einer Schaumkelle aus der Brühe, in der er gekocht ist, heraus und giebt zu demselben, wenn er erkaltet ist, 1/4 ℔ Ballfleisch, 10 Loth geriebenes Weißbrot, 1/4 ℔ geschmelzte Butter, einige Löffel voll süßen Rahm, 5 Eier, Muskatblüthe und Salz. Diese Masse rührt man wohl durch einander und füllt sie dann

in die oben erwähnten Kohlblätter. Darauf bindet man das Tuch feſt zu und läßt den Kohl 1½ bis 2 St. kochen.

Zur Brühe läßt man Fleiſchbrühe aufkochen, giebt dazu Butter, die man vorher mit etwas Mehl durchgeknetet haben muß, Muskatblüthe und Salz. Wenn die Butter zergangen iſt, rührt man dieſe Brühe mit 2 Eidottern ab.

82. Farcirten Kohl oder weißen Kohl mit Eſſig zu kochen.

Der Kohl wird, nachdem man denſelben fein geſchnitten oder geſchabt hat, mit wenigem Waſſer, einem Stücke Butter, Salz und etwas gereinigten Kümmel aufs Feuer geſetzt. Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffel voll Eſſig, worin man einen kleinen Löffel voll Mehl aufgelöſet hat, daran.

83. Weißen Kohl mit Milch zu ſtoven (ſchmelzen).

Man kocht den fein geſchnittenen Kohl mit Salz in vielem Waſſer gahr, giebt dann in einen Topf etwas Milch, wirft, wenn dieſe aufgekocht hat, ein Stück mit Mehl durchgeknetete Butter hinein und ſchüttet zuletzt den Kohl dazu. Man kann den Kohl auch vorher fein hacken, ihn gleich in Butter und Milch gahr kochen und zuletzt noch einige Löffel Mehl, mit Milch durchgerührt, daran thun.

84. Savoye- oder Wirſingkohl.

Nachdem man die äußeren rauhen Blätter von denſelben abgelöſet, ſchneidet man ihn in der Mitte durch und kocht ihn in geſalzenem Waſſer gahr, giebt ihn zum abtröpfeln auf einen Durchſchlag, ſchneidet, nachdem er etwas abgekühlt, die dicken Adern und den Stamm heraus, ſchmelzt dann ein Stück Butter in einer flachen Caſſerolle, giebt einige feingeſtoßene kleine Zwiebäcke, Muskatblüthe und etwas Bouillon dazu, läßt dieſes mit einander aufkochen, legt dann den Kohl neben einander hinein und läßt ihn eine kleine Stunde damit durchſchwitzen. Mit den Zwiebäcken muß man ſich aber nach der Maſſe des Kohls richten, denn die Sauce muß zwar ſemig, aber nicht zu ſteif ſein.

Digitized by Google

85. Wirsingkohl mit Rahm.

Nachdem der Kohl abgekocht und von den dicken Adern und Strünken befreit ist, schneidet man ihn in 2 fingerbreite Streifen; dann giebt man in eine Casserolle ein gutes Stück Butter, einen kleinen Löffel voll Mehl, etwas Muskatblüthe, Pfeffer und so vielen süßen Rahm, als man Sauce bedarf, läßt dieses unter beständigem Rühren mit einander durchkochen, schüttet dann den Kohl hinein und läßt ihn (unter öfterem Umschwenken) noch einige Minuten auf dem Feuer kochen.

86. Wirsingkohl mit Enten.

Man schneidet recht festen gelben Kohl in 4 Theile, wäscht und kocht ihn in gesalzenem Wasser einige Mal ab, giebt ihn auf einen Durchschlag und schneidet die groben Adern heraus. Dann schwitzt man eine Chalotte in einem guten Stück Butter, giebt den Kohl dazu hinein, füllt kräftige Rindfleisch-Bouillon darauf und läßt ihn gahr kochen, alsdann giebt man noch etwas geschwitztes Mehl und Muskatblüthe daran, versucht nach Salz, richtet ihn an und legt in 4 Theile geschnittene, in einer Braise gahr gebraisete Enten darüber.

87. Frische Kohlrippen zu kochen.

Die Rippen und dicken Strünke des Weißkohls werden geschält, fein zerschnitten, wie Vitsbohnen, mit kochendem Flußwasser aufs Feuer gesetzt, gahr gekocht und nun auf einen Durchschlag geschüttet. Dann wird Butter oder Fett in einem Topf geschmelzt, die Rippen darauf gelegt und damit durchgestovt (geschmelzt). Sie schmecken wie Kohlrabi.

88. Eingemachte Kohlrippen zu kochen.

Diese werden eben so behandelt, wie der eingemachte Rübstiel (siehe I. 1. 55), nur daß es hinlänglich ist, sie mit dem Fett, Salz und Wasser noch einige Stunden kochen zu lassen. Zuletzt kann man gestoßene kleine Zwiebäcke, mit gestoßener Muskatnuß vermischt, daran thun.

89. Blumenkohl zu kochen.

Man läßt die Kohlköpfe, soviel wie möglich, ganz, reinigt aber die kleinen in der Blume befindlichen Stiele von der Haut und den kleinen Blättern, welche sich an dieselben anschließen. Der große Strunk wird abgeschnitten, bis auf einen kleinen Rest, der die Blume zusammenhalten muß. Den Kohl läßt man dann in Wasser gahr kochen und giebt beim Anrichten eine Brühe darüber, die auf folgende Art zubereitet wird: Man knetet nämlich einen guten Theil Butter mit etwas Mehl durch, läßt dann in einem Topf Milch aufkochen, thut die Butter dazu hinein, wie auch etwas Muskatblüthe, und rührt diese Brühe zuletzt mit einigen Eidottern ab. Man giebt auch wohl zugleich mit der Muskatblüthe ein Stück Zucker daran.

Zuweilen wird der Blumenkohl auch wohl gleich aus dem Wasser angerichtet, und dann mit geschmelzter Butter und gestoßenen kleinem Zwieback, mit etwas Muskatblüthe vermischt, gegessen.

90. Auf andere Art.

Wenn der Blumenkohl gahr ist, läßt man alles Wasser davon ablaufen, schneidet die Strunken davon, legt ihn dann in eine Schüssel, so, daß die Blumen alle nach Außen gekehrt sind, giebt dann eine recht gebundene Sauce von Mehl, Butter, Bouillon und Muskatblüthe darüber, bestreut ihn mit geriebenem Parmesan- oder englischem Käse, und stellt ihn damit unter einem Tortenpfannendeckel oder in einem Ofen, damit er eine Kruste bekommt.

91. Rosenkohl.

Nachdem derselbe verlesen und gewaschen ist, kocht man ihn in vielem gesalzenen Wasser gahr, schüttet ihn zum Abtröpfeln auf einen Durchschlag und stovt ihn mit einer Rahmsauce, wie bei Wirsingkohl Nr. 83 angegeben ist.

Noch ist zu bemerken, daß dieser kleine Kohl sehr schnell gahr wird.

92. Sauerkraut zu kochen.

Das Sauerkraut wird rein ausgedrückt, aber nicht gespült, mit wenigem Wasser und einem guten Theil Schweineschmalz und Butter aufs Feuer gesetzt. Man läßt es dann 3 bis 4 Stunden, bei öfterm Umschwenken, kochen. Die Sauce muß fast ganz verdünstet sein. Soll der Kohl recht wohlschmeckend sein, so giebt man 1/4 Stunde vor dem Anrichten etwas Madeira, Rheinwein oder Champagner daran, dann belegt man ihn mit rohen Austern. Gewöhnlich giebt man beim sauern Kohl Kartoffelmuß, durchgeschlagene Erbsen, Linsen oder Kastanien her.

93. Sauerkraut mit Hecht.

Nachdem man den Kohl fest ausgedrückt hat, schüttet man ihn lose wieder in eine Casserolle, worin man frisches Schweineschmalz, Butter und so viel Wasser gegeben hat, daß der Kohl beinahe davon bedeckt wird. Dann deckt man einen Bogen Schreibpapier über denselben, gießt ein Paar Löffel voll Provenceöl darauf, stellt ihn auf gelindes Kohlenfeuer, läßt ihn 3 Stunden langsam kochen, und schüttet, um das Ansetzen zu verhüten, die Casserolle oft um. Während dem hat man einen ziemlich großen Hecht in Filees geschnitten, gespickt und in einer Fischbraise gahr gemacht. Nachdem der Kohl gahr geworden und die Sauce darunter verdünstet ist, streut man etwas Mehl darüber, mengt ihn damit durch und läßt ihn darin durchkochen. Dann legt man wechselsweise eine Lage Kohl und eine Lage Hecht in die Schüssel, dann wieder Kohl, undso fort, bis die Schüssel voll ist, die letzte Lage muß Hecht sein, streut dann ausgewässerte Capern darüber, deckt die Schüssel zu und stellt sie ein Paar Minuten in einen nicht zu heißen Ofen.

95. Braunen Kohl einzukochen.

Man gebraucht von dem braunen Kohl gewöhnlich nur die sogenannte Herzpolle, (d. h. die krausen mittleren Blätter) oder von dem Uebrigen doch nur die Blätter, welche den Herzblättern am nächsten sitzen; die äußersten Blätter sind unbrauchbar. Nachdem man nun den

Kohl bis auf die Herzpolle entblättert hat, schneidet man diese mit einem fingerlangen Strunke ab, setzt dann einen Topf mit etwas Wasser, zu welchem man gleich etwas Salz und einen guten Theil Butter, Schmalz oder Fett hinein giebt, aufs Feuer, schüttet so viel von dem Kohl dazu, als der Topf fassen kann, und nach und nach, so wie das in dem Topfe Befindliche niedergekocht ist, auch den noch übrigen Kohl. Wenn derselbe eine Zeit lang gekocht hat, wird er einigemale umgeschüttet, damit der oben aufliegende Kohl nicht hart bleibe. Der braune Kohl ist vor dem Frostwetter selten recht süß; wenn man also um diese Zeit Kohl kocht, muß man gleich mit der Butter etwas Zucker daran geben. Will man Kastanien in den braunen Kohl thun, so muß man von denselben erst die harte Schale und dann die darunter sitzende Haut abmachen, nachdem man sie in kochendes Wasser geworfen hat, worin sie aber nur einen Augenblick liegen dürfen. ¼ Stunde vor dem Anrichten werden sie in den braunen Kohl gethan, mit dem sie gahr werden. Man kann auch nach dem Anrichten, statt der Kastanien, kleine, in Butter gebratene Kartoffeln darauf legen.

Oder: man giebt, nachdem der Kohl beinahe gahr gekocht, durchgeschlagene Hafergrütze daran, so viel, daß die Sauce unter dem Kohl semig genug wird, sowie auch einige fein geschnittene, in Butter gebratene Zwiebeln und etwas gestoßenen schwarzen und Nelkenpfeffer. Man legt gebratene Kastanien darauf herum und giebt gebratene Kartoffeln dabei.

95. Braunen Kohl abzukochen.

Man setzt den Kohl mit vielem kochenden Wasser aufs Feuer, läßt ihn gahr kochen und schüttet ihn auf einen Durchschlag. Nachdem alle Feuchtigkeit abgelaufen ist, läßt man Fett oder Butter mit wenigem Wasser und Salz aufkochen, thut den Kohl hinein, schwenkt ihn damit um und läßt ihn noch einige Zeit durchkochen.

96. Braunen Kohl mit Grütze zu kochen.

Man läßt Butter oder Fett mit Wasser aufkochen und wirft den Kohl hinein, abwechselnd mit Hafergrütze, gehackten Zwiebeln und Salz, und läßt ihn so gahr kochen.

Digitized by Google

97. Sproſſenkohl zu kochen.

Nachdem der Kohl verleſen worden iſt, ſpült man denſelben rein ab, ſetzt dann weiches kochendes Waſſer mit einem Stücke Butter oder Fett aufs Feuer, wirft, wenn dieſes kocht, etwas Kohl hinein, ſtreut ein Paar gehackte Zwiebeln, Salz und eine Hand voll feine Hafergrütze darauf, und fährt ſo fort, abwechſelnd Kohl und Grütze hinein zu ſtreuen. Doch darf Letztere nicht vor dem Kohl hinein geſchüttet werden, weil ſie leicht anbrennt. Aus eben dieſer Urſache muß man auch den Kohl immer nur langſam kochen laſſen; er kocht im Ganzen ungefähr 2½ Stunde.

98. Scherkohl zu kochen.

Dieſer wird eben ſo gekocht, wie Sproſſenkohl. Man ſehe Nr. 97 wie dieſer gekocht wird. Man kann auch ſtatt der ganzen Hafergrütze, dieſelbe durchgeſchlagen dazu geben.

99. Spinat zu kochen.

Der Spinat wird von allem Unkraut gereinigt, einigemal geſpült und dann in geſalzenem Waſſer gahr gekocht. Man giebt ihn nun auf einen Durchſchlag und drückt ihn rein aus. Hierauf läßt man in einem Topfe ein wenig Bouillon oder Waſſer mit geſtoßenem kleinen Zwieback aufkochen, thut etwas Butter daran und rührt dann den gehackten Spinat dazu, welchen man nun noch ſo lange auf dem Feuer ſtehen läßt, bis er wieder völlig heiß geworden iſt. Kurz vor dem Anrichten miſcht man den Saft von einer Citrone dazu. Der Spinat wird gewöhnlich in einer halben Stunde gahr. Man verziert denſelben mit hartgekochten in 4 Theile geſchnittenen Eiern, oder mit geröſtetem Weißbrot.

Anmerk. Man kann den kleinen Zwieback auch gleich mit Butter und Milch aufkochen, dann giebt man aber keine Citronenſäure daran.

100. Auf andere Art.

Man läßt Butter etwas ſcharf braten (wobei ſie jedoch nicht braun werden darf), ſchüttet abgeſtreiften Spinat hinein, rührt dieſen mit Butter ſo lange durch,

bis sich derselbe ganz aufgelöset hat, mischt dann gestoßenen kleinen Zwieback dazu, gießt etwas kochendes Wasser darauf, und schüttet endlich den abgekochten und gehackten Spinat hinein. Man kann auch einige rohe Eier in heiße Butter schlagen und den Spinat damit verzieren. Oder man belegt denselben mit in Viertel geschnitten hartgekochten Eiern.

101. Sauerampfer zu kochen.

Verlesen, von den Stielen abgestreift und gewaschen, wird er, wenn noch jung, ausgedrückt, gehackt und mit Fleischbrühe und Butter gekocht. Alt aber wird er wie Spinat abgekocht und eben so gestovt (geschmelzt) (siehe J. 1. 79. 80). Man kann ihn zuletzt auch mit einigen Eidottern oder süßem Rahm abrühren.

102. Hopfen zu kochen.

Man nimmt im Frühjahre die jungen Sprößlinge von Hopfen, putzt sie, wäscht sie, bindet sie wie Spargel in Bündel und kocht sie mit Wasser und Salz weich. Darauf richtet man sie an, reibt etwas Muskatnuß darüber und giebt eine säuerliche Brühe dazu her. (Siehe L. 28). Sie schmecken wie Spargel.

Oder man bindet ihn nicht in Bündel, läßt, nachdem man ihn in Wasser und Salz gahr gekocht hat, das Wasser rein ablaufen, schüttet ihn wieder in den Topf, mit einem Stück Butter und geriebenem Weißbrot und Salz, tröpfelt Citronensaft oder Weinessig darauf und läßt ihn damit eine gute Weile auf dem Feuer.

Man kann auch den Hopfen, in Wasser und Salz abgekocht, kalt mit Oel und Essig, wie Salat, essen.

103. Frische Endivien zu kochen.

Wenn man die Endivien von allen harten und grünen Blättern sorgfältig gereinigt hat, wäscht man dieselben mehremale ab, schneidet sie in Stücke, läßt sie ½ bis 1 Stde. kochen und schüttet sie dann auf einen Durchschlag. Alsdann läßt man etwas Fleischbrühe mit gestoßenem kleinen Zwieback, Salz und Muskatblüthe vermischt, aufkochen, rührt

Digitized by Google

Butter hinein, giebt die Endivien dazu, und wenn dieselben dann wieder heiß geworden sind, kann man sie anrichten.

Noch besser schmeckt es, wenn man sie gleich mit Butter und wenigem weichen Wasser einkocht, sie nachher mit kleinen Zwiebäcken und Muskatblüthe bestreut und sie damit durchkochen läßt. Sie müssen im Ganzen 1½ Stde. kochen.

104. Salat zu kochen.

Nachdem man die harten und grünen Blätter von dem Salat abgemacht hat, setzt man denselben mit kochendem Wasser aufs Feuer und läßt ihn darin mürbe kochen. Ist dies geschehen, so nimmt man ihn aus dem Topfe heraus, läßt auf einem Durchschlag alles Wasser davon ablaufen und giebt ihn dann in einen Topf, worin man etwas Fleischbrühe oder Wasser, mit gestoßenem kleinen Zwieback, Salz und Muskatblüthe hat aufkochen lassen. Wenn der Salat damit einen Augenblick durchgekocht hat, so kann man ihn vom Feuer nehmen und anrichten.

105. Gefüllten Salat zu kochen.

Man nimmt große Salatköpfe, höhlt dieselben, nachdem man die äußersten Blätter davon abgemacht hat, sorgfältig aus, und füllt sie dann mit einem Füllsel, welches aus gehacktem Midder (Kälbermilch), 2 gerührten Eiern, einigen gehackten Sardellen, fein geschnittenen Chalotten, geriebenem Weißbrot und etwas in Würfel geschnittenem Nierenfett besteht. Nachdem die Salatköpfe mit diesem Füllsel gefüllt sind, läßt man sie in kräftiger Rindfleischbrühe gahr kochen.

106. Pfeifen-Macaroni oder Nudeln mit Parmesankäse.

Man bricht dieselben in fingerlange Stücke und schüttet sie in volles kochendes Wasser, läßt sie einige Minuten darin durchkochen, thut sie auf einen Durchschlag, läßt sie abtröpfeln, stellt sie dann mit fetter Bouillon, Muskat-

blüthe, Salz wieder zu Feuer und läßt sie damit gahr kochen, streut Permesankäse dazu und richtet sie auf flache Schüsseln an, streut dann noch gestoßene kleine Zwiebäcke, mit Parmesankäse vermischt, darüber und stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen, damit sie oben eine Kruste bekommen.

Will man Schweizerkäse dazu nehmen, so schneidet man denselben in dünne Scheiben dazwischen, und nimmt statt der Bouillon braune Jüs. Man kann dieselben auch gahr kochen und mit süßen Rahm und Zucker stoven.

107. Kürbisbrei.

Man schneidet das Kürbisfleisch in viereckige Stücke und kocht sie in Flußwasser gahr; dann schüttet man sie in einen Durchschlag. In einem andern Topfe bereitet man über Feuer eine Mischung von Milch, Butter und Eidottern (auf jede Person ein Ei gerechnet), und läßt den Kürbis, den man durch ein Sieb gerieben hat, damit heiß werden.

108. Nudeln als Gemüse zu bereiten.

Man rechnet auf jede Person ein Ei, eine Messerspitze voll Salz und so viel Mehl, wie man bedarf um einen steifen Teig zu bilden, und macht Nudeln daraus. Wenn die Nudeln fertig sind, bringt man sie mit kochendem Wasser und Salz, kochender Fleischbrühe, oder kochender Milch aufs Feuer, nachdem man sie unter beständigem Rühren in die Flüssigkeit gethan, und sie auch während der ganzen Zeit des Kochens, die ungefähr eine Stunde dauert, immer vom Boden empor gerührt hat. Sind sie in Wasser und mit etwas Muskatblüthe gekocht, so gießt man, wenn sie angerichtet sind, braune Butter darüber. Kocht man sie in Fleischbrühe, so thut man etwas Sellerie und Muskatblüthe daran. Werden sie in Milch gekocht, so übergießt man sie mit brauner Butter nach dem Anrichten, oder thut ein Stück frische Butter hinein, nachdem man sie mit etwas Muskatblüthe ganz zuletzt hat durchkochen lassen. Man kann sie auch mit Zucker und Canehl (Zimmt) bestreuen.

Digitized by Google

109. Salatrippen zu kochen.

Man nimmt die Rippen und dicken Strünke des Salats, schält die sie umgebende Haut davon, schneidet sie in fingerlange Stücke, setzt sie mit kochendem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufkochen (sie sind schnell gahr), auf einem Durchschlag ablaufen und stovt (schmelzt) sie dann mit Rahm, Butter und Muskatblüthe. Sie schmecken völlig wie Blumenkohl.

Auch in Fleischsuppe gekocht und darin aufgetragen, schmecken diese Rippen und Strünke trefflich.

110. Kastanien zu rösten und zu kochen.

Nachdem man die Kastanien von der Schale und Haut befreit hat, macht man in einer Casserolle ein Stück Butter braun, giebt etwas gestoßenen Zucker dazu, schüttet die Kastanien hinein, schwenkt sie einigemal über dem Feuer damit um, gießt dann so viel Bouillon oder Wasser dazu, daß sie beinah davon bedeckt sind, und läßt dann die Sauce so darunter verkochen, bis sie ganz semig ist.

111. Rother Kohl.

Man schneidet die Kohlköpfe einmal durch, nimmt die dicken Adern heraus und schneidet ihn dann so fein als möglich. Dann schwitzt man ein Paar fein gehackte Chalotten in einem Stück Butter, schüttet den Kohl dazu hinein, streut Salz darüber und läßt ihn ein Paar Minuten auf gelindem Feuer schwitzen, giebt dann etwas Wasser darunter, läßt ihn eine halbe Stunde damit kochen, thut auch Essig nach Geschmack und ein Stück Zucker daran und läßt ihn noch ½ Stunde damit kochen. Dann streut man etwas Mehl darüber, schwenkt ihn damit durch und richtet ihn an. Man belegt ihn mit halben Aepfeln, welche man in Rothwein, Zucker und Canehl gahr gekocht hat.

112. Artischocken.

Nachdem man den Stengel und die äußern Blätter, bis zu den gelbgrünen Blättern, davon getrennt hat, kocht

man sie in vollem gesalzenen Wasser in ½ Stunde gahr und wirft sie dann in kaltes Wasser; wenn sie erkaltet sind, nimmt man sie heraus, schneidet die Krone davon, nimmt mit den Fingern das innere Faserige heraus, doch so, daß man den äußern Rand nicht verletzt, putzt sie nochmal umher etwas ab, schneidet sie in 4 Theile und läßt sie in folgender Sauce wieder heiß werden: Man knetet einen kleinen Löffel voll Mehl mit Butter durch, giebt Wasser, Wein und Zucker dazu, läßt dieses mit einander aufkochen und rührt diese Sauce mit Eigelb ab. Man kann die Artischocken auch füllen, wie bei „Kohlrabi" Nr. 75 angegeben ist.

113. Johannislauch mit Rosinen.

Nachdem man die kleinen Knollen gereinigt hat, kocht man sie in gesalzenem Wasser halb gahr, giebt sie auf einen Durchschlag und läßt sie abtropfen. Dann schwitzt man einen Löffel voll Mehl in Butter, giebt Bouillon, dann das Lauch, nebst eben so vielen gekochten Rosinen dazu, läßt Beides mit einander kurz einkochen und giebt zuletzt noch etwas Essig daran.

Gewöhnlich wird dieses zu gekochtem Suppenfleisch gegeben.

114. Aepfel mit Kartoffeln.

Man schält die Kartoffeln und kocht sie in Wasser gahr, dann gießt man einen Theil des Wassers davon ab, giebt geschälte und in Viertel geschnittene rohe Aepfel zu den Kartoffeln hinein, thut Butter und Salz hinzu und läßt die Aepfel darin gahr kochen. Man darf nicht darin rühren, sonst brennt es an.

115. Birnen und Kartoffeln.

Man stellt geschälte oder auch ungeschälte Birnen mit Wasser und etwas Zucker zu Feuer und läßt sie beinahe gahr kochen, giebt dann geschälte Kartoffeln, soviel wie Birnen, nebst einem Stück Butter und Salz hinein, und läßt die Kartoffeln mit den Birnen gahr kochen.

Digitized by Google

II. Vom Salat.

1. Kopfsalat als Salat zu bereiten.

Man blättert die äußern Blätter von dem Kopfsalat ab; aus den innern Blättern schneidet man die Adern heraus, und das Innerste des Salats, das Herz desselben, in der Mitte durch; darauf spült man ihn in kaltem Wasser ab, verziert ihn mit einigen hart gekochten, in Viertel geschnittenen Eiern, und giebt Salz, Zucker, Essig, feines Baumöl und englischen Senf dabei her.

Für den täglichen Gebrauch kann man auch eine Brühe machen von Syrup, Essig, so viel Wasser als Essig, und einigen Löffeln voll Oel.

Oder man kocht folgende saure Brühe: Ein halber Eßlöffel voll Mehl wird mit eben-so viel Essig als Syrup zerrührt. Dann gießt man so viel kochendes Wasser, als man Brühe haben will dazu, thut Speck, in kleine Würfel geschnitten und vorher gebraten, hinein, und läßt damit das Ganze aufkochen. Zuletzt rührt man es mit einem Ei ab, läßt es erkalten und richtet es über den Salat an.

Oder: Nachdem der Salat verlesen und gewaschen ist, läßt man ihn entweder auf einem Durchschlag abträufeln, oder man schwenkt ihn in einer reinen Serviette aus. Dann rührt man das Gelbe von hart gekochten Eiern, je nachdem man viel oder wenig Salat hat, mit Provenceöl ganz fein, giebt einen Theelöffel voll guten Senf, etwas gehackten Dragon, Pimpinell, Schnittlauch, Pfeffer und Salz dazu, rührt hiezu so viel Essig und Rothwein, daß es eine gebundene Sauce wird, und mengt dann den Salat darin an. Beim Anrichten sucht man so viel als möglich die Herzpollen des Salats obenauf zu legen.

2. Salat von Kresse und Lattich.

Man schneidet von der Kresse und dem Lattich die Wurzeln und alle welken Blätter weg, spült ihn und richtet

Digitized by Google

ihn an. In die Mitte der Schüssel legt man die Kresse, rings herum den Lattich; man giebt Salz, Essig, Oel und Zucker dabei her.

Oder: Man belegt den Salat rund umher mit hart gekochten, in 4 Theile geschnittenen Eiern und giebt eine Eiersauce, wie sie in Nr. 1 angegeben, dabei her oder mengt ihn kurz vor dem Gebrauch damit an. Man verziert diesen Salat auch wohl mit rothe Beeten, indem man, nachdem sie in Scheiben geschnitten, in der Mitte einen Stern und rund umher einen Kranz davon legt.

3. Feld- oder Rapunzelsalat.

Dieser wird, nachdem er nachgesehen und tüchtig gewaschen, darauf in einer Serviette wieder trockengeschwenkt, mit Essig, Oel, Salz und ein wenig Pfeffer angemengt, dann legt man oben auf denselben ein Bouquet Kresse, rund herum einen Kranz von derselben, und verziert diese noch wieder mit rothe Beeten. Man kann auch unten in der Schüssel erst etwas angemachten Kartoffelsalat geben.

4. Rothe Beetensalat.

Die gekochten rothe Beeten werden in dünne Scheiben geschnitten und gleich in eine Salatschüssel gelegt, dann gießt man die Sauce, bestehend aus Oel, Kräuteressig, Salz und grob gestoßenem Pfeffer, durcheinander gerührt, darüber; man mengt die rothen Beeten aber nicht damit durch, weil sie dadurch zerbröckelt und unansehnlich werden. Derselbe wird verziert mit Kresse oder Lattich.

5. Endiviensalat.

Nachdem die Endivien gut nachgesehen, gewaschen und trockengeschwenkt sind, macht man sie mit Oel, Essig, etwas Salz und Pfeffer an, bestreut sie mit gehackter Petersilie und verziert den Salat mit rothe Beeten. Man kann auch in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazwischen mengen.

6. Salat von weißem Kohl.

Man blättert die größten Blätter von dem Kohlkopf ab und schneidet aus dem Uebrigen die dicksten Adern heraus; dann zerschneidet oder zerschabt man ihn ganz fein, streut Salz und Pfeffer darauf und begießt ihn mit Essig und Oel. Man kann diesen Salat auch mit einigen in Scheiben geschnittenen Kartoffeln vermengen.

7. Auf andere Art.

Der Kohlkopf wird in 4 Theile geschnitten, dann in kochendem Wasser eben weich gekocht. Nachdem er erkaltet, wird er ganz fein zerschnitten; dann mengt man dicken Rahm, Oel, Essig, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie und Dragon durcheinander, giebt den zerschnittenen Kohl hinein, mengt ihn gut damit durch, richtet ihn an und verziert ihn mit kleinen Essiggurken.

8. Gurkensalat.

Man schält die Gurken ab und zerschneidet sie, der Breite nach, in ganz dünne Scheiben, streut eine halbe Stunde vor dem Anrichten Salz darauf, gießt die Feuchtigkeit, die sich dadurch von den Gurken getrennt hat, weg, und macht ihn mit Pfeffer, Salz, Essig und Oel an.

9. Auf andere Art.

Nachdem die Gurken in feine Scheiben geschnitten und mit Salz bestreut sind, bereitet man folgende Sauce: 4 Löffel voll dicken sauern Rahm, 2 Löffel voll Oel, 4 Löffel voll Essig, etwas Salz und Pfeffer werden tüchtig mit einander durchgerührt und alsdann die Gurken damit angemengt.

10. Salat von Spargelbohnen. (Salatbohnen.)

Nachdem man die Spargelbohnen abgezogen und in der Mitte durchgebrochen hat, kocht man sie in gesalzenem

Wasser gahr, läßt sie erkalten und giebt dann Salz, Pfeffer, Essig, Oel, feingeschnittene Chalotten und gehackte Peterstilie darauf, und mengt sie damit durch.

11. Kartoffelsalat.

Man kocht Kartoffeln in Wasser und Salz gahr und zieht ihnen dann die Haut ab. Wenn sie erkaltet sind, schneidet man sie in dünne Scheiben und bestreut diese mit Salz und Pfeffer, gießt Essig und Oel, so wie auch ein Paar Löffel voll lauwarmes Wasser darüber, und mengt den Salat so lange damit durch, bis die darunter befindliche Sauce semig wird. Man nehme sich aber dabei in Acht, daß man die Kartoffeln nicht entzwei rührt. Gehackte Zwiebeln streut man entweder darüber, oder giebt sie in einer kleinen Schüssel dabei her.

12. Gemischter Salat.

Zwischen den in Nr. 11 beschriebenen Kartoffelsalat mischt man eine gleiche Portion von den Adern befreite und etwas zerpflückte Blätter von Kopfsalat.

13. Bunter Salat.

Man schneidet Essiggurken, rothe Beeten, Kartoffeln und Sellerie, von jedem gleiche Portionen, in Scheiben, mengt solche zusammen mit Essig, Oel, Pfeffer und Salz; nachdem man den Salat angerichtet, bestreut man ihn mit Capern.

14. Rother Kohlsalat

Wird eben so zubereitet, wie in Nr. 6 angegeben ist.

15. Blumenkohlsalat.

Der Blumenkohl wird auseinander getheilt, gereinigt und in gesalzenem Wasser gahr gekocht, dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn erkalten und legt ihn in eine Salatschüssel, so, daß die Blumen oben stehen, gießt Essig und Oel, mit etwas Pfeffer und Salz vermischt, darüber.

Digitized by Google

16. Spargelsalat.

Derselbe wird geschält, in 3 Theile geschnitten, in gesalzenem Wasser abgekocht und zum Abkühlen auf ein Sieb gegeben, darauf wird er mit Essig und Oel angemacht.

17. Sellerisalat.

Der Sellerie wird sauber geputzt und gewaschen, dann in gesalzenem Wasser gahr gekocht und zum Erkalten zurückgestellt. Darauf putzt man ihn nochmals rund herum ab, schneidet ihn in nicht zu dünne Scheiben, vermengt ihn mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie, richtet ihn an, streut Capern darüber und verziert ihn mit Kresse.

18. Rettigsalat.

Nachdem man eine gute Portion schwarzen Rettig geschält und in Scheiben geschnitten, bestreut man ihn mit Salz und stellt ihn ½ Stunde zurück. Dann gießt man die Sauce davon, vermengt ihn mit Oel, etwas Essig und Pfeffer, giebt ihn in eine Schüssel, streut feingeschnittenes Schnittlauch darüber und verziert ihn mit Radiesen und in Scheiben geschnittenen Gurken.

19. Gewöhnlicher Heringssalat.

Man schneidet Heringe, Kalbfleisch, rohe Aepfel, rothe Beeten, Essiggurken und gekochte abgezogene Kartoffeln, die aber kalt sein müssen, in kleine Würfel, hackt Zwiebeln dazu, streut Pfeffer darauf, gießt Essig und Oel darüber, und mengt dieses wohl durcheinander.

20. Heringssalat.

Nachdem man die Heringe ausgenommen und die Haut abgezogen hat, schneidet man dieselben in dünne Scheiben, und diese wieder in feine Streifen, etwa einen halben Zoll lang; dann schneidet man auf gleiche Weise soviel Kalbsbraten, als man geschnittenen Hering hat, dann Essiggurken,

Digitized by Google

rothe Beeten, gekochte Kartoffel, Eiweiß von hartgekochten Eiern und rohe Aepfel, von letzteren Theilen muß die Masse, zusammen, eben so groß sein, wie die des geschnittenen Bratens oder der Heringe. Dann rührt man das Gelbe von hartgekochten Eiern (man rechnet ungefähr zu jedem Hering 1 Ei) mit Provenceöl recht fein, giebt 1 Löffel voll guten Senf, ein Paar feingehackte Chalotten, Pfeffer, gehackte Petersilie, Essig und einige Löffel voll Kraft-Gelée (in Ermangelung desselben kann man auch von Kalbsbraten Bratjüs nehmen, von welcher man aber vorsichtig das Fett zurücklassen muß), rührt dieses alles gut durcheinander, giebt dann erst den geschnittenen Hering hinein und mengt ihn gut damit durch, schüttet dann wechselsweise den Braten und die andern Kleinigkeiten dazu, mengt alles wieder gut durcheinander und versucht, ob der Salat salz genug ist. Nachdem er angerichtet, legt man einen Stern von in Streifen geschnittenen Heringe und Sardellen darauf, füllt diesen mit gehacktem Eiweiß, Eigelb, rothe Beeten, Gurken und Petersilie wechselsweise aus und streut um den Rand herum Capern, oder man bringt eine Verzierung von geschnittenen hartgekochten Eiern, Essiggurken und rothe Beeten darauf an.

21. Sardellensalat.

Nachdem man die Sardellen gewaschen und 1/4 Stunde ausgewässert hat, befreit man sie von den Gräten und schneidet sie in feine Streifen, dann schneidet man eben so viel Kalbsbraten dazu, auch etwas Aziagurken; Hummerfleisch, Krebsschwänze, Granat und Neunaugen kann man auch mit dazu nehmen, mischt dieses alles tüchtig durcheinander, giebt noch etwas Capern hinzu und mengt ihn mit Essig, Oel und Pfeffer, oder auch wie den Heringssalat, an.

22. Hummersalat.

Nachdem der Hummer gekocht und ausgebrochen, schneidet man das Fleisch in beliebige Stücke; das Weiße und Weiche aus dem Kopfe treibt man durch ein Haarsieb. Zu einem nicht zu kleinen Hummer nimmt man das Gelbe von 2 bis 3 Eiern, trennt es jedoch vorsichtig von dem Weißen, rührt

Digitized by Google

es fortwährend langsam in einem runden Gefäße, mischt den Saft von einer Citrone dazu, die Sauce wird durch das stete Rühren eben; dann tropft man, unter fortwährendem Rühren, 2 bis 3 Eßlöffel voll Provenceöl dazu hinein, thut ein wenig Essig, gestoßenen weißen Pfeffer, gehackte Petersilie, Dragon, Salz und das durchs Sieb gerührte Weiche aus den Hummerköpfen dazu, gießt dann diese Sauce über den schon angerichteten Hummer, streut feingehackte Hummereier darüber und belegt den Rand der Schüssel mit krauser Petersilie und recht gelben Endivien.

23. Neunaugensalat.

Zu 2 Neunaugen von mittlerer Größe nimmt man 1/3 ℔ Sardellen, 1 Eßlöffel voll Capern, eben so viel Pingeln (Pinienkerne), 2 Eßlöffel voll Pistazien, eben so viel Oliven, die Schale von einer halben Citrone, einige in Würfel geschnittene rohe Aepfel, oder gekochte Kartoffeln. Dann ordnet man Alles auf folgende Art: Die Neunaugen werden in Scheiben geschnitten und auf eine Schüssel in einen Kranz gelegt. Die Sardellen werden durchgerissen und schließen einförmig den Kranz von Innen und Außen ein. Zwischen diesen kommen halbe ausgezackte Citronenscheiben, und in die Ringe selbst thut man abwechselnd Capern, Pingeln (Pinienkerne), die zerschnittene Citronenschale u. s. w. Vor dem Auftragen gießt man Essig und Oel darüber.

24. Fischsalat.

Man kann hierzu Hecht, Aal, Aland, Schleie, Barse, überhaupt jeden Fluß- oder Seefisch nehmen; erstere sind aber vorzüglich schön dazu. Auch von Seefischen läßt sich ein gutschmeckender Salat bereiten. Der zum Salat bestimmte Fisch wird in Wasser, wozu man Essig, Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeerblätter, Dragon, Thymian und Salz gegeben hat, gahr, aber nicht zu weich gekocht, dann nimmt man ihn aus dem Kessel oder der Casserolle heraus, legt ihn in eine große Schale, gießt die Brühe, worin er gekocht ist, darüber und läßt ihn darin erkalten. Gut ist es,

wenn er eine ganze Nacht darin stehen bleibt. Darauf reinigt man ihn vorsichtig von den Schuppen und Gräten und zerlegt ihn in nicht zu kleine Stücke; schneidet alsdann die Brust eines gebratenen ungespickten Huhns in Filees, auch, wenn man will, etwas geräucherte Mettwurst, und giebt dieses zu dem gereinigten Fisch, sowie auch ein Paar kleine Essiggurken. Dann rührt man hartgekochte Eidotter durch ein Sieb, löset dieselben mit nicht zu wenig Provenceöl auf, giebt Pfeffer, Salz, guten Senf, ein Paar geriebene Chalotten, etwas gehackte Petersilie und Dragon, eine gute Portion gehackte Sardellen und dann ziemlich viel gehackten Kraftgelee dazu, schüttet den Fisch hinein, mengt ihn vorsichtig damit durch, damit der Fisch nicht zerbröckle, versucht nach Essig, Salz und Gewürz und richtet denselben an. Die Sauce muß ziemlich fett und so gebunden sein, daß sie an dem Fische hängen bleibt.

Man verziert ihn auf dieselbe Art wie Heringssalat, um den Rand herum legt man gehackten Kraftgelee und Capern.

Man kann ihn auch einfacher bereiten, indem man jeden beliebigen in Wasser abgekochten Fisch dazu benutzt, denselben von den Gräten reinigt und ihn dann mit Essig, Oel, Pfeffer, Salz, Senf und gehackter Petersilie anmengt.

25. Granatsalat.

Die Granaten werden, nachdem sie aus der Schale gemacht, mit derselben Sauce, wie bei „Hummersalat" angegeben, angemengt.

26. Geflügelsalat.

Nachdem man drei Küken gahr gebraist hat, läßt man sie erkalten, zieht ihnen die Haut ab und schneidet das Fleisch von den Brüsten und Keulen in nicht zu kleine Filees. Dann rührt man 6 Eidotter in einem runden Gefäße langsam ziemlich lauge, giebt nach und nach den Saft von 2 Citronen daran, und tröpfelt unter beständigem Rühren 6 Eßlöffel voll Provenceöl dazu, giebt dann ein wenig Senf, gestoßenen weißen Pfeffer und Cayennepfeffer, so wie folgende feingehackte Kräuter (aber von jedem nur sehr wenig) daran: Dragon, Petersilie, Thymian, Pimpenelle, Meiran und Citronenkraut, eine geriebene Chalotte, Salz und Muskatblüthe, legt dann die Küken-Filees hinein und mengt sie damit durch. Alsdann macht man eine gute Portion Kopfsalat, aus welchem man die Adern herausgenommen und ihn von der Hand geschnitten, oder auch recht schöne Endivien, mit ein wenig Essig, Oel, Salz und Pfeffer an, richtet diesen Salat schichtweise mit den angemachten Küken an und gießt die von denselben zurückgebliebene Sauce darüber.

27. Polnischer Salat.

Gekochte Sellerieknollen, Rothebeeten, Petersilienwurzeln, Wurzeln und Kartoffeln (von Allem nicht zu viel), sowie auch Frankfurter Bratwürste

und Neunaugen, geräucherte Ochsenzunge, Heringe und kaltes Geflügel, werden in runde zierliche Stücke geschnitten und darauf mit Essig, Oel, Cayenne- und rechten Pfeffer, Salz und etwas Senf so angemengt, daß nur sehr wenig Sauce darunter bleibt. Dann füllt man diesen Salat in eine Form, in welcher man ringsumher Kraftgelee gegossen und wieder hat kalt werden lassen, recht lose ein, gießt dann soviel Kraftgelee hinein, daß der Salat ganz davon bedeckt ist. Der Gelee darf, wie sich von selbst versteht, nicht warm, sondern nur kurz vor dem Gallern sein; auch muß man dahin sehen, daß die Form ja allenthalben mit Gelee ausgegossen ist. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser und kehrt sie auf einer Schüssel um.

III. Von Compots.

1. Ganze Aepfel zu kochen.

Zu einer großen Salatschüssel nimmt man 36 Borstorfer Aepfel, sticht mit einem Apfelbohrer aus denselben das Kernhaus heraus und schält sie, kocht alsdann die Schale und das Kernhaus in 3 Mengeln Wein und 2 Mengeln Wasser ½ Stunde, schüttet dieses Alles auf einen Durchschlag, giebt zu der durchgegossenen Brühe ¾ ℔ weißen Candiszucker, die Schale und den Saft von einer Citrone, und zur Zeit so viel Aepfel, wie auf einmal neben einander liegen können, und läßt sie kochen; wenn sie auf der einen Seite mürbe werden, kehrt man sie sorgfältig um. Sind sie gänzlich gahr, so nimmt man sie heraus, legt sie jedoch noch nicht in die Salatschüssel, sondern erst auf eine andere Schüssel, damit die Feuchtigkeit, die noch darin ist, ablaufe (diese gießt man wieder zu der übrigen Brühe in den Topf). Dann erst legt man die Aepfel in die Schüssel. Wenn ein Theil der Aepfel gahr gekocht ist, so legt man andere hinein, und fährt damit fort, bis alle Aepfel gekocht sind. Zur Brühe (Sauce) giebt man noch ein wenig Zucker, und wenn sie zu sehr eingekocht ist, noch etwas weißen Wein und läßt sie damit wieder durchkochen; sollte noch zu viel Sauce darunter sein, so läßt man sie langsam einkochen, bis sie anfängt, Blasen zu schlagen, gießt sie dann durch ein Haarsieb auf einen Teller, richtet die er-

kalteten Aepfel pyramidenförmig an, und ſteckt obenauf in jede durch den Apfelbohrer entſtandene Oeffnung eine eingemachte Kirſche oder einen Roſenapfel. Kurz vor dem Gebrauch der Aepfel ſchneidet man die erkaltete Sauce mit einem Meſſer in Streifen und belegt die Aepfel damit.

2. Halbe Aepfel zu kochen.

Am beſten ſind dazu große Borſtorfer Aepfel, man ſchält ſie, ſchneidet ſie in der Mitte durch und macht das Kernhaus heraus; dann ſetzt man einen Löffel voll Wein, Waſſer, etwas Zucker, und von einer Citrone den Saft und die Schale, auch etwas ganzen Canehl aufs Feuer, und giebt, wenn dies kocht, ſo viel Aepfel hinein, wie auf einmal neben einander liegen können. Zuerſt legt man die runde Seite unten, damit ſie alle zugleich auf einer Seite gahr werden; dann kehrt man ſie ſorgfältig um. Im Uebrigen verfährt man eben ſo, wie bei der Vorſchrift „Ganze Aepfel zu kochen" ausführlich angegeben iſt.

3 Gefüllte Aepfel zu kochen.

Man nimmt 12 große Aepfel, ſticht mit einem Apfelbohrer das Kernhaus heraus, ſo, daß ein großes Loch in den Apfel kommt, rührt nun ¼ ℔ geſtoßene Mandeln, 1 Ei, mit vielem Canehl, Zucker, etwas geriebener Citronenſchale und ¼ ℔ geſtoßene kleine Zwiebäcken, durch, und füllt die Aepfel damit an. Dann kocht man ſie vorſichtig in Waſſer, Wein und Zucker, wozu man den Saft von einer Citrone gegeben hat, gahr.

4. Scheibenäpfel.

Man nimmt hierzu am liebſten eine Sorte, welche nicht leicht entzwei kocht, ſchält ſie, ſchneidet ſie in 4 Theile, befreit ſie vom Kernhauſe, und ſchneidet dieſe in ganz dünne Scheiben, ſetzt dann etwas Waſſer, weißen Wein, nicht zu wenig Zucker, Citronenſchale, Citronenſäure und etwas ganzen Canehl zu Feuer, und wenn dies anfängt zu kochen, giebt man ſo viel Aepfelſcheiben hinein, daß der Boden

der Caſſerolle davon bedeckt iſt, läßt ſie einige Minuten darin kochen, ſo daß ſie ein klares Anſehen haben, nimmt ſie vorſichtig mit einer kleinen Schaumkelle heraus, legt ſie auf eine Schüſſel, ſtreut vorher gekochte Corinthen darüber, und fährt auf dieſe Weiſe fort, bis die Aepfel alle gekocht ſind, richtet ſie in Compotsſchüſſeln an und verziert ſie mit weichem Bisquit.

5. Aepfel mit Anis und Corinthen.

Man nimmt kleine ungeſchälte Borsdorfer oder Zwiebeläpfel, ſticht mit einem Äpfelbohrer das Kernhaus heraus und ſtellt ſie mit ſo vielem Weißwein oder kaltem Waſſer zu Feuer, daß ſie beinahe davon bedeckt ſind, giebt etwas gut gewaſchene Corinthen, Zucker, Canehl, Citronenſchale und etwas verleſenen und gewaſchenen Anis, auch ein kleines Stück friſche Butter dazu, deckt ſie zu und läßt ſie gahr kochen. Man giebt ſie warm zu Tiſche.

6. Aepfelmuß.

Man ſchneidet Aepfel, nachdem man ſie geſchält hat, in Scheiben, ſetzt ſie mit wenigem Waſſer und etwas Wein aufs Feuer und läßt ſie, ohne ſie umzurühren, ſo lange kochen, bis ſie weich ſind. Iſt nun noch zu viele Feuchtigkeit darauf, ſo gießt man dieſelbe davon ab, rührt nun die Aepfel durch einen Durchſchlag, verſüßt das Durchgerührte mit Zucker und das zu Schaum geſchlagene Weiße von einigen Eiern, auch etwas geriebener Citronenſchale füllt dann das Aepfelmuß in eine Schüſſel, ſtreicht die Oberfläche mit einem Meſſer eben und beſtreut dieſe mit geſtoßenem feinem Canehl und Zucker.

7. Gebackener Aepfelbrei.

Man kocht die Aepfel mit etwas Wein, Waſſer, Zucker und Canehl (Zimmt). Sind ſie gahr, ſo rührt man ſie durch einen Durchſchlag, giebt ſie in eine Schüſſel, macht

einen Teig von geſtoßenen Mandeln, Zucker und Eiweiß, ſtreicht dies auf die Aepfel, ſetzt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt ſie backen.

8. Getrocknete Aepfel zu kochen.

Nachdem man die Aepfel abgewaſchen hat, ſetzt man ſie mit halb Waſſer, halb weißem Wein, etwas Zucker und Citronenſchale auf Feuer und läßt ſie eine Stunde langſam zuweichen und eine Stunde kochen.

9. Kronsbeeren zu kochen.

Zu 3 ℔ Kronsbeeren ſtellt man 1 ℔ Zucker, etwas Citronenſchale, Canehl und einige Nelken mit etwas Waſſer zu Feuer, läßt dieſes zuſammen aufkochen, ſchüttet die Kronsbeeren hinein, läßt ſie einigemal darin aufkochen, nimmt ſie heraus, läßt die Sauce noch einkochen und gießt ſie, etwas erkaltet, über dieſelben.

Man kann die Kronsbeeren auch mit etwas Waſſer zu Feuer ſtellen, deckt ſie alsdann zu und läßt ſie eben aufkochen, ſchüttet ſie dann auf einen Durchſchlag, damit der herbe Saft abläuft, und thut ſie dann in die oben beſchriebene Sauce, läßt ſie damit durchkochen und richtet ſie an. Man verziert ſie mit Citronenſchale. Den Saft benutzt man zu Kronsbeeren-Gelee.

10. Melonen zu kochen.

Die Melonen, welche reif, aber nicht zu weich ſein dürfen, werden geſchält, in fingerdicke Scheiben geſchnitten und von den Kernen befreit. Darauf ſtellt man Zucker (zu 1 ℔ Melonen 12 Loth Zucker) mit etwas Waſſer, Citronenſchale und Citronenſäure zu Feuer, ſchäumt ihn, giebt die Melonen hinein und läßt ſie langſam damit kochen, bis ſie anfangen, etwas klar zu werden, nimmt ſie dann heraus und läßt den Saft noch einkochen, giebt ihn alsdann über die Melonen und verziert dieſelben mit Hagebutten.

11. Kürbis zu kochen.

Reife Kürbisse werden geschält und in beliebige Stücke geschnitten, dann in kochendem Wasser eben aufgekocht, auf ein Sieb gegeben und zurückgestellt. Dann stellt man ein Paar Obertassen voll Wasser, halb so viel Essig, und auf jedes ℔ Kürbis 12 Loth Zucker, aufs Feuer, giebt ein Paar Stücke trocknen Ingwer, so wie auch etwas ganzen Canehl hinein, und läßt dies zusammen aufkochen, thut dann die Kürbisse hinein, läßt sie damit aufkochen und stellt sie zum Erkalten zurück. Beim Anrichten läßt man den Ingwer und Canehl zurück. Sollte die Sauce wieder wässerig geworden sein, so kocht man sie noch ein und giebt sie kalt wieder über die Kürbisse.

12. Sommerbirnen zu kochen.

Man nimmt zu einer Salatschüssel 24 Kaiserbirnen, schält sie und setzt sie mit 3 Mengeln weißem Wein, 1 Mengel Wasser, ½ ℔ Zucker, etwas ganzem Canehl und der Schale von einer Citrone aufs Feuer. Will man die Birnen gerne roth haben, so stößt man etwas Cochenille, löset sie in Wasser auf und giebt sie gleich Anfangs mit den Birnen in die Brühe. Die Cochenille, die übrigens der Gesundheit nicht nachtheilig ist, färbt die Birnen hellroth; will man sie gerne dunkelroth haben, so muß man statt des weißen Weins, rothen Wein nehmen, und die Cochenille weglassen. Sommerbirnen müssen 1½ Stunde kochen. Wenn sie gahr sind, nimmt man sie aus dem Topfe heraus und läßt die Brühe zu Syrup einkochen.

13. Winterbirnen zu kochen.

Man nimmt Pfunds- oder Steinbirnen, schält sie, schneidet sie in der Mitte durch und läßt sie in weichem Wasser eine Stunde stark kochen, so, daß das Wasser beinahe darunter verkocht. Dann rechnet man auf 18 Stück solcher Birnen 3 Mengel weißen Wein, ½ ℔ Zucker, von einer halben Citrone die Schale und etwas Canehl, schüttet dies alles in den Kochtopf zu dem Wasser und den Birnen, und läßt sie damit noch 1½ bis 2 Stdn. langsam kochen.

Wenn sie gahr sind, so nimmt man sie heraus und läßt die Brühe zu Syrup einkochen. Will man sie roth haben, so kann man entweder etwas Cochenille oder, statt des weißen Weins, rothen Wein dazu geben. Man sehe hierüber die Vorschrift „Sommerbirnen zu kochen."

Anmerkung. Zu einer Salatschüssel rechnet man 18 Birnen.

14. Getrocknete Birnen zu kochen.

Diese werden eben so gekocht, wie getrocknete Aepfel. Man sehe die Vorschrift über diese.

15. Quitten zu kochen.

Man nimmt 1 ℔ Birnquitten, setzt sie mit kaltem Flußwasser aufs Feuer und deckt den Topf zu. Wenn das Wasser anfängt warm zu werden, muß man versuchen, ob die Quitten einen solchen Grad der Mürbigkeit erreicht haben, daß man in sie, wie in reife Bergamotbirnen, einen Eindruck machen kann; findet dies statt, so nimmt man sie aus dem Wasser heraus; im entgegengesetzten Falle muß man sie noch in dem Wasser lassen, jedoch dürfen sie nicht zum Kochen gelangen. Fühlt man, daß die Quitten weich sind, so schält man sie, schneidet sie in der Mitte durch und macht das Kernhaus heraus; dann nimmt man auf 1 ℔ Quitten ¼ ℔ Zucker und 1 Mengel weißen Wein; der Zucker muß erst mit dem Wein aufgekocht und abgeschäumt werden; dann giebt man die Quitten hinein und läßt sie ½ bis 1 Stunde kochen.

16. Auf eine andere Art.

Man schält Quitten, schneidet sie in Viertel und macht das Kernhaus heraus. Dann nimmt man eben so viel Zucker an Gewicht wie Quitten, gießt so viel weißen Wein auf den Zucker, daß er sich darin auflösen kann, und läßt ihn damit eine Weile kochen. Sobald man ihn abgeschäumt hat, legt man die Quitten hinein und läßt sie mit dem Zucker weich kochen. Alsdann nimmt man sie heraus und legt sie auf ein Sieb. Den Zucker kocht man ferner, bis er ganz dick wird, und hängt während der Zeit, daß er kocht,

ein kleines Beutelchen mit Nelken, Zimmt und Cardamommen hinein, legt darauf die Quitten in eine Salatschüssel, gießt den kochenden Zucker darüber, läßt ihn kalt werden und setzt sie alsdann auf die Tafel.

17. Quittenbrot.

Die Quitten werden in Wasser ziemlich weich gekocht; alsdann schält man sie, schabt das Mark mit einem Messer bis auf das Kernhaus ab, und nimmt zu 1 ℔ geschabtem Mark 1 ℔ Zucker. Der Zucker wird gekocht, geschäumt und, bis er Faden schlägt, auf dem Feuer gelassen, dann etwas in Würfel geschnittene Citronenschale, klein gestoßener Zimmt und das Quittenmark dazu gethan, während man es beständig rührt, damit es nicht anbrenne. Sobald der Zucker wieder kraus kocht, nimmt man ihn ab, thut ihn in blecherne Formen und läßt ihn in der Wärme trocknen, schneidet ihn alsdann in Stückchen und hebt ihn auf.

18. Frische Pfirschen zu kochen.

Man schält Pfirschen rein ab, schneidet sie in der Mitte durch und macht die Steine heraus, setzt Zucker, Canehl, Citronenschale und etwas weißen Wein mit den Kernen der aufgeschlagenen Pfirschensteine, welche man zuvor abgekocht hat, zu Feuer und läßt dieses zu einer Syrupsdicke einkochen, giebt die abgeschälten Pfirschen hinein, läßt sie eben damit aufkochen, stellt sie dann gleich vom Feuer und läßt sie ¼ Stunde so stehen, nimmt sie alsdann heraus, läßt den Saft wieder, wie das erstemal, einkochen und giebt ihn kalt über die angerichteten Pfirschen. Man verziert sie mit einem Bouquet von Citronenschalen.

Auf 1 ℔ Pfirschen rechnet man ¼ ℔ Zucker.

19. Getrocknete Pfirschen zu kochen.

Man rechnet auf eine Compotschüssel 2 ℔ Pfirschen, wäscht dieselben rein ab und setzt sie mit 3 Mengeln weißen Wein, 3 Mengeln weichem kalten Wasser und etwas Zucker aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie ½ Stunde kochen.

20. Aprikosen zu kochen.

Man durchsticht die Haut derselben an einigen Stellen mit einer Nadel, legt sie in ein Gefäß und giebt auf jedes Pfund Aprikosen ungefähr 1/2 ℔ Zucker, welchen man mit etwas Wasser gekocht und abgeschäumt hat, darüber und läßt sie 1/2 Stunde stehen, stellt sie dann zu Feuer, läßt sie kochen bis sie weich sind, richtet sie an und läßt den Saft bis zur Syrupsdicke einkochen, giebt die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die Aprikosen.

21. Prunellen zu kochen.

Nachdem dieselben auseinander gepflückt und gewaschen sind, setzt man sie mit Wein, Wasser, Canehl, Zucker und in feine Streifen geschnittene Citronenschale zu Feuer und läßt sie langsam in 1/2 Stunde gahr kochen; die Sauce läßt man noch einkochen, richtet dann die Prunellen an und verziert sie mit Citronenschale.

22. Frische Pflaumen oder Zwetschen zu kochen.

Man nimmt Zwetschen, schneidet sie in der Mitte durch, macht die Steine heraus und zieht ihnen die Haut ab; dann rechnet man auf 2 ℔ Zwetschen 3/4 ℔ Zucker, 1/4 Quart weißen Wein, die Schale von einer halben Citrone in schmale, fingerlange Streifen geschnitten und einige Stücke ganzen Canehl. Mit diesem Allen setzt man die Zwetschen aufs Feuer, schäumt sie, läßt sie gahr kochen und kocht die Brühe noch so lange ein bis sie dick wird. Beim Anrichten verziert man die Pflaumen mit Citronenschale.

23. Getrocknete Pflaumen zu kochen.

Man setzt die getrockneten Pflaumen (die besten sind die französischen Catharinenpflaumen) mit so vielem kalten weichen Wasser, daß sie davon bedeckt werden, nebst Canehl,

Digitized by Google

Citronenschale und etwas Zucker, 2 Stunden vor dem Anrichten auf wenig Feuer, deckt den Topf, in dem sie sich befinden, zu, läßt sie 1¼ Stunden unter allmähliger Verstärkung des Feuers zum Kochen heranweichen und dann ¾ Stunde kochen. Während dieser Zeit muß man den Topf nicht aufdecken, weil die Pflaumen sonst einschrumpfen und unansehnlich werden. Die Sauce muß gut eingekocht sein. Man verziert die Pflaumen mit Citronenschale.

24. Frische Kirschen zu kochen.

Man rechnet auf 5 ℔ Mai- oder sogenannte spanische Kirschen (diese sind nämlich zum Kochen am besten) mit Stengeln und Steinen, ¾ ℔ Zucker, ein Glas voll weißen Wein, einige Stücke Canehl und von einer halben Citrone die in feine Streifen geschnittene Schale. Nachdem man die Steine und Stiele von den Kirschen abgemacht hat, setzt man sie mit dem Zucker, Wein, Canehl und Citronenschale aufs Feuer, schäumt sie, läßt sie gahr kochen, nimmt sie dann aus dem Topfe und läßt die Brühe einkochen, bis sie dick wird. Beim Anrichten verziert man die Kirschen mit Citronenschale oder Bisquit.

25. Getrocknete Kirschen zu kochen.

Man nimmt 2 ℔ getrocknete Kirschen, giebt ¾ ℔ Zucker, ½ Quart Wein, ½ Quart Wasser und etwas ganzen Canehl dazu und läßt sie eine Stunde kochen. Zuletzt kann man einen fein gestoßenen kleinen Zwieback mit durchkochen lassen.

26. Gefüllte Citronen.

Zu einer Salatschüssel nimmt man 8 große Citronen, schneidet diese der Länge nach in der Mitte durch, schneidet das Saure mit einem Messer vorsichtig heraus, jedoch so, daß man die Schale nicht beschädigt, wirft die Schalen in so viel kaltes Flußwasser, daß sie darunter bedeckt liegen und das Wasser noch 3 Finger breit darüber steht, und läßt

ſie damit kochen, bis man mit den Fingern fühlt, daß ſie mürbe werden, etwa 1 bis 1½ Stunde. Dann nimmt man ſie aus dem Waſſer heraus, ſchüttet ſie in kaltes Flußwaſſer und macht mit einem ſilbernen Eßlöffel die in den Schalen befindliche Haut vorſichtig heraus, doch ſo, daß man die gelbe Schale nicht zerreißt. Hierauf läßt man ſie in dem kalten Waſſer eine Nacht ſtehen. Am andern Tage giebt man zu ½ ℔ mit Pfirſich- und Roſenwaſſer fein geſtoßenen Mandeln 1 Loth feingeſchnittene Succade, von 4 Eiern das Gelbe und das Saure von 5 Citronen, das man aus den häutigen Scheidewänden, zwiſchen denen es ſitzt, herauslöſen und in kleine Stücke ſchneiden muß, Zucker nach Belieben und etwas fein geſtoßenen Canehl. Dieſe Maſſe vertheilt man wohl durchgerührt in die acht Citronenſchalen, die man vorher aus dem Waſſer herausgenommen, vorſichtig inwendig und auswendig abgetrocknet und in die zum Backen beſtimmte Tortenpfanne geſetzt haben muß. (Die Citronenſchalen erſt in die Tortenpfanne zu ſetzen und dann zu füllen iſt deshalb nothwendig, weil ſie ſich, wenn man ſie erſt füllen würde, nicht mehr unverletzt würden verſetzen laſſen.) Wenn man jene Maſſe in die Schalen eingefüllt hat, gießt man etwas Waſſer in die Tortenpfanne unter die Schalen, giebt dann wenig Feuer darunter, deckt aber einen Tortendeckel darauf, auf den man etwas mehr Feuer legt und läßt ſie ſo eine halbe Stunde backen. Sie müſſen oben etwas gelb werden. Wenn ſie gahr ſind, nimmt man ſie aus der Tortenpfanne heraus und legt ſie in eine Schüſſel, doch ſo, daß die gelbe Schale oben zu liegen kommt. Zuletzt ſetzt man 2 Taſſen voll weißen Wein und ¼ ℔ Zucker aufs Feuer und läßt daraus einen dünnen Syrup kochen, den man, wenn die Citronen erkaltet ſind, über dieſelben gießt.

27. Apfelſinen zu kochen.

Nachdem man dieſelben von den dicken Schalen befreit hat, zerlegt man ſie in Scheiben, nimmt zugleich die Kerne heraus und ſtellt ſie zurück. Die Schale wird auf Zucker abgerieben und mit etwas Waſſer und Madeira gekocht. Wenn die Sauce anfängt Blaſen zu ſchlagen, gießt man

sie über die Apfelsinenscheiben, welche man zuvor in ein passendes Gefäß gelegt hat und läßt sie in demselben kalt werden; darnach nimmt man sie heraus, richtet sie an, läßt die Sauce wieder einkochen und giebt sie erkaltet über die Apfelsinen.

Oder: Man läßt die Apfelsinen, nachdem die dicke Schale davon genommen, ganz und läßt sie dann in der eben beschriebenen Sauce einige Minuten kochen, nimmt sie heraus, läßt die Sauce gehörig einkochen und giebt sie erkaltet darüber.

Oder: Die Apfelsinen werden, nachdem sie von der Schale befreit und in Scheiben geschnitten sind, mit feinem Zucker bestreut und mit etwas Madeira durchgemengt.

28. Frische Hagebutten zu kochen.

Nachdem die Hagebutten vorsichtig abgewischt und ausgekernt sind, wäscht man sie und giebt sie auf einen Durchschlag. Darauf setzt man sie mit Wein, Zucker, Canehl und der Schale von einer halben Citrone, die man in schmale, fingerlange Streifen geschnitten hat, aufs Feuer und läßt sie mürbe kochen. Wenn sie gahr sind, nimmt man sie heraus, schüttet sie in die Schüssel und läßt die Brühe noch einkochen. Man verziert sie mit Bisquit.

29. Getrocknete Hagebutten zu kochen.

Man nimmt 2 ℔ Hagebutten, wäscht sie rein ab und setzt sie mit ½ bis ¾ ℔ Rosinen mit 3 Mengeln Wein, 3 Mengeln Wasser und etwas Citronenschale aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie ½ Stunde kochen.

30. Erdbeeren zu kochen.

Nachdem man dieselben von den Stengeln befreit hat, setzt man Zucker, zu jedem Pfund Erdbeeren 12 Loth, woran man die Schalen einer Citrone abgerieben, mit etwas Wasser zu Feuer, läßt ihn so lange langsam kochen, bis er Blasen schlägt, nimmt ihn vom Feuer und läßt ihn einige

Digitized by Google

Minuten abkühlen, giebt dann die Erdbeeren hinein, schwenkt sie einigemal damit um und richtet sie an. Den Boden der Compotschüssel belegt man zuvor mit Bisquit oder Schuhsohlen und verziert diese Erdbeeren auch mit Bisquit oder Makronen.

31. Himbeeren zu kochen.

Diese werden eben so gekocht wie Erdbeeren, man muß aber mehr Zucker dazu nehmen und den Saft, nachdem die Himbeeren heraus genommen sind, noch etwas einkochen lassen und ihn dann kalt über die angerichteten Himbeeren geben. Man verziert sie mit einem Bouquet von Citronenschale.

32. Frische Stachelbeeren (Stickbeeren) zu kochen.

Man nimmt unreife Stachelbeeren, macht den Stengel und die Blüthe davon, brüht sie mit heißem Wasser ab, wodurch sie das Herbe verlieren, und setzt sie mit Zucker, Canehl und Wein, auf 3 ℔ Stachelbeeren 1 ℔ Zucker, 1 Quentchen ganzen Canehl und 2 Weingläser voll Wein gerechnet, aufs Feuer und läßt sie auf gelindem Feuer langsam gahr kochen, nimmt die Stachelbeeren vorsichtig heraus, damit sie ganz bleiben, läßt, wenn es nöthig ist, die Sauce noch etwas einkochen und gießt sie über dieselben. Man kann dieselben auch mit einigen Eidottern abrühren. Man verziert sie mit Bisquit oder Citronenschale.

33. Auf andere Art.

Man kocht unreife Stachelbeeren in Wasser gahr; dann schüttet man sie auf einen Durchschlag, reibt sie, wenn alles Wasser abgelaufen ist, durch ein Sieb, setzt die durchgeriebene Masse mit Wein und Zucker wieder aufs Feuer, läßt sie kochen, nimmt sie vom Feuer und rührt sie mit Eidottern ab, auf 1 ℔ Stachelbeeren vier Eidotter gerechnet. Mit diesen dürfen die Stachelbeeren aber nicht wieder kochen.

34. Eingemachte Stachelbeeren (Stickbeeren) zu kochen.

Man läßt ½ Flasche weißen Wein mit 1 ℔ Zucker und etwas ganzen Canehl aufkochen; dann giebt man aus zwei Quartflaschen die Stachelbeeren hinein, schäumt sie, läßt sie kochen, bis sie gahr sind (etwa 10 Min. oder ¼ St.), und rührt sie zuletzt mit 1 oder 2 Eidottern ab.

Anmerk. Man nimmt hierzu Stachelbeeren, die ganz trocken in einer Weinflasche ohne Zucker sind aufgekocht worden. Man sehe den Abschnitt: „Vom Einmachen des Obstes."

35. Stachelbeeren mit Rahm.

Nachdem man sie von den Stengeln und Blumen befreit hat, stellt man sie mit kaltem Wasser zu Feuer, läßt sie darin eben aufkochen, schüttet sie dann auf einen Durchschlag, stellt süßen Rahm, Zucker und Canehl zu Feuer, läßt dieses zusammen aufkochen, rührt es mit einigen Eidottern ab, schüttet die Stachelbeeren dazu, schwenkt sie gut damit durch und richtet sie an.

36. Johannisbeeren zu kochen.

Man nimmt zu einer Salatschüssel 4 ℔ Johannisbeeren, streift sie von den Stielen ab und setzt sie mit 2 Weingläsern voll Wein, 2 ℔ Zucker, etwas ganzem Canehl und der Schale von einer halben Citrone auf gelindes Feuer, schäumt sie und läßt sie eine Viertelstunde kochen. Die Brühe muß dann noch einkochen.

37. Bickbeeren (Heidelbeeren) zu kochen.

Man nimmt 4 ℔ Bickbeeren (Heidelbeeren), spült sie und setzt sie mit einem Mengel Wein, 1½ ℔ Zucker, ganzen Canehl und der Schale von einer halben Citrone aufs Feuer und läßt sie ¼ Stunde kochen. Man läßt zuletzt 2 gestoßene kleine Zwiebäcke mit durchkochen. Beim An-

Digitized by Google

richten pflegt man einige Stücke Bisquit in die Salatschüssel zu legen, um die Bickbeeren darauf zu gießen. Man verziert sie auch mit Bisquit.

Anmerk. Man kann auch die kleinen Zwiebäcke weglassen und statt dieser etwas Stärke nehmen.

K. Von Puddingen.

Allgemeine Anweisung über das Kochen und Backen eines Puddings.

Um unnöthige Wiederholungen zu vermeiden, soll hier ein für allemal angegeben werden, wie man sich beim Kochen und Backen eines Puddings zu verhalten habe.

I. Vom Kochen eines Puddings.

---

a. Vom Kochen eines Puddings in einer Form.

Wenn ein Pudding angerührt ist, so bestreicht man eine Form inwendig so hoch mit Butter, als man glaubt, daß der Pudding in derselben Raum einnehmen (oder aufgehen) werde und streut dann auf die Butter allenthalben gestoßenen kleinen Zwieback. Dann schüttet man die Puddingsmasse hinein und macht den Deckel der Form zu, bindet aber, um vor dem Offengehen sicher zu sein, noch Bind-

faden herüber und ſetzt ſie in einen Topf mit kochendem Waſſer (das man zu dieſem Zweck ſchon in Bereitſchaft haben muß). Jedoch muß man danach ſehen, daß das Waſſer nur bis an die halbe Höhe der Form reicht. Wenn das Waſſer etwas verkocht iſt, ſo muß man wieder kochendes nachgießen und dies mehrere Male wiederholen, weil der Waſſerſtand immer derſelbe bleiben muß. Damit man nicht zu befürchten habe, daß die Form umfalle, thut man wohl, auf den Deckel derſelben ein Gewicht zu ſetzen. Iſt der Pudding gahr, ſo muß man ihn, wenn man ihn mit der Form aus dem Waſſer herausgenommen hat, erſt einige Augenblicke in derſelben ſtehen laſſen, ohne ſie zu öffnen, weil man ſonſt gewärtig ſein muß, daß der Pudding ſich in der Form hebt oder wohl gar herausfliegt.

b. Vom Kochen eines Puddings in einem Tuche.

Will man einen Pudding in einem Tuche kochen, ſo muß man das Tuch vorher dick mit Butter beſtreichen; dann giebt man die Puddingsmaſſe hinein, bindet das Tuch feſt zu, damit es ſich nicht öffne, läßt aber zwiſchen dem Pudding und dem Tuche einen Zwiſchenraum frei (wenigſtens bei ſolchen Puddingen, die des Aufgehens fähig ſind), damit der Pudding beim Aufgehen Raum habe, ſich auszudehnen. Man kann nun den Pudding in vollem Waſſer oder über dem Dampfe von kochendem Waſſer gahr kochen. Im erſten Falle ſetzt man einen ziemlich großen Topf oder Keſſel mit Waſſer aufs Feuer, füllt ihn ganz mit Waſſer an, legt, wenn es kocht, den Pudding hinein, ſo daß er darin ſchwimmt, und deckt den Deckel auf den Topf. Im letztern Falle muß man einen recht tiefen Topf haben, in welchen das Tuch mit dem Pudding ſo hinein gehängt wird, daß das im Topfe befindliche Waſſer nicht daran reicht, das Tuch wird dann durch den Deckel des Topfes eingeklemmt und feſtgehalten.

II. Vom Backen eines Puddings.

Die Form, in der ein Pudding gebacken werden soll, muß vorher mit Butter bestrichen, dann mit gestoßenem kleinen Zwieback bestreut werden. Darauf schüttet man die Puddingsmasse hinein, läßt jedoch etwas Raum für das Aufgehen derselben übrig. Man kann eine solche Form in eine Tortenpfanne stellen und einen Tortendeckel mit mehrerem Feuer obenauf decken. Dies kann aber bei dem gewöhnlichen Tortendeckel nur in dem Falle geschehen, wenn die Form eine Springform ist. In jeder andern Form muß der Pudding in einem Backofen gebacken werden. Noch ist etwas von dem Oeffnen der Springformen zu bemerken. Wenn der Pudding gahr ist, so zieht man den Stift, der den Rand der Form zusammenhält, heraus, nimmt nun den Rand weg und setzt den Pudding mit dem Boden der Form auf die Schüssel, auf der er aufgetragen werden soll. Würde man dies nicht thun, so könnte man dadurch leicht das gänzliche Auseinanderfallen des Puddings bewirken.

III. Puddingsarten.

1. Feiner Mehl- oder Gestpudding.

Auf 1 ℔ Mehl rechnet man 1/4 ℔ Corinthen, 1/4 ℔ Rosinen, 1/4 ℔ Butter, 6 Eier, 3 Löffel voll Gest (Hefen), 1 Obertasse voll Rosenwasser, 2 Tassen voll lauwarmer Milch, die gehackte Schale von 1 Citrone und 1/2 Quentch. gestoßenen Canehl. Dieses Alles wird wohl durcheinander gemengt; alsdann giebt man diese Masse in eine Puddings-

Digitized by Google

form, die vorher mit Butter beſtrichen und mit Altem Zwieback beſtreut worden iſt, läßt ſie 1 Stunde lang aufgehen und 1½ Stunden kochen.

Man ißt ihn mit einer Milch-, Wein- oder Fruchtſauce. (Siehe unter Brühen (Saucen) im folgenden Abſchnitte nach.)

2. Gewöhnlicher Mehl- oder Geſtpudding.

Zu 4 ℔ Mehl gehört 1 ℔ Corinthen, ½ ℔ Butter, 4 Eier, von 2 Citronen die Schale, ½ Quart Milch, 2 Weingläſer voll Roſenwaſſer, etwas Cardemomm, 3 bis 4 Eßlöffel voll Geſt (Hefen). Nachdem man das Mehl mit den Corinthen, Eiern ꝛc. vermiſcht hat, läßt man die Milch aufkochen und die Butter darin zergehen, rührt dann mit derſelben das Mehl zu einer ſteifen Maſſe an, welche man darauf in eine mit Butter ausgeſtrichene Form giebt, die man in die Nähe des Feuers ſtellt und ungefähr 1 bis 1½ Stunden daſelbſt ſtehen läßt, damit die darin befindliche Maſſe aufgeht, dann läßt man ſie 3 Stunden kochen. Man ißt hierzu eine Milchbrühe oder geſchmelzte Butter, oder auch gekochtes Obſt.

3. Feinen Mehlpudding.

Man läßt 12 Loth Butter auf gelindem Feuer ſchmelzen, thut dann 12 Loth feines Mehl, dann ½ Quartier Milch (für 1½ Groten) hinzu, rührt dieſe Maſſe zuſammen ſo lange über dem Feuer, bis ſie ſich leicht vom Topfe ablöſ't, läßt ſie dann etwas abkühlen und rührt nach und nach 12 Eidotter, 10 Loth Zucker, worauf man die Schale einer Citrone abgerieben, etwas feinen Canehl und zuletzt das zu Schaum geſchlagene Eiweiß hinzu und läßt den Pudding dann in einer gut ausgeſtrichenen Form 1½ bis 2 Stunden kochen.

4. Biſquitpudding.

Man ſtellt ein Quart Milch (für 3 Grote) mit der dünn abgeſchälten Schale von 2 Citronen, 6 ganzen Nelken,

Digitized by Google

etwas Cardemomm und etwas ganzen Canehl zu Feuer, läßt dieſes zuſammen aufkochen, ſtellt dann die Caſſerolle zugedeckt 1/4 Stunde zurück, ſo daß ſie warm aber nicht im Kochen bleibt. Darauf giebt man die Maſſe durch ein Sieb, ſtellt ſie nebſt 3/4 ℔ Butter nnd 3/4 ℔ Zucker wieder zu Feuer und wenn ſie kocht, ſchüttet man unter beſtändigem Rühren 3/4 ℔ feines Mehl hinzu und rührt dieſe Maſſe ſo lange über dem Feuer, bis ſie ſich leicht vom Boden der Caſſerolle ablöſet. Nachdem alsdann die Maſſe etwas abgekühlt iſt, rührt man nach und nach 4 ganze Eier und 14 Eidotter dazu, womit man ſie 1/2 bis 3/4 Stunde rührt, mengt dann den Schnee der 14 Eier eben damit durch und läßt die Maſſe in einer ausgeſtreuten Form 3 St. kochen.

5. Auf andere Art.

Man läßt 3/4 Quart Milch mit 1/2 ℔ Butter aufkochen und ſchüttet dann nach und nach 1/2 ℔ Mehl dazu. Dieſe Maſſe rührt man darauf über dem Feuer ſo lange, bis ſie ſich leicht vom Löffel ablöſt. Sobald ſie erkaltet iſt, thut man 18 vorſichtig von dem Eiweiß abgeſonderte Eidotter, 1/2 ℔ geriebenen Zucker, die Schale von einer Citrone, ebenfalls gerieben, und endlich das von 18 Eiern zu Schaum geſchlagene Weiße dazu. Nachdem nun dieſes Alles wohl durchgerührt worden, giebt man es in eine Form und läßt es 3 Stunden kochen. (Die Bereitung der zu dieſem Pudding gehörigen Schaum-, Sago- oder Kirſchbrühe findet man unter dem Abſchnitt: „Brühen“)

6. Maccaronenpudding mit Mandeln.

Man kocht 1/2 ℔ Fadenmaccaronen in einem Quartier Milch gahr und ſtellt ſie zum Abkühlen zurück. Dann rührt man 1/2 ℔ Butter zu Sahne, giebt nach und nach 12 Eidotter, 4 Loth ſüße und 1/2 Loth bittere geſtoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas geſtoßenen Canehl, 12 Loth geſtoßenen Zucker und zuletzt noch den Schnee der 12 Eier dazu, vermiſcht dieſe Maſſe mit den etwas abgekühlten Maccaronen, giebt ſie in eine gut ausgeſtreute Form und backt ſie in 1 1/2 Stunden gahr. Man giebt eine Frucht- oder Schaumſauce dazu.

7. Maccaronenpudding.

Man kocht ½ ℔ Fadenmaccaronen in Milch steif, wenn sie erkaltet sind, rührt man dazu: ¼ ℔ zu Schaum gerührte Butter, 10 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen ist, etwas Canehl und Zucker, thut dann die Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie zwei Stunden kochen. Man giebt eine Schaum- oder Kirschbrühe zu diesem Pudding.

8. Nudelpudding.

¼ ℔ Nudeln werden in ½ Quart Milch ganz eingekocht. Wenn sie kalt sind, giebt man 6 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker, 10 Eidotter und zuletzt das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße hinzu. Dies gießt man in eine Form und läßt es 2 Stunden in Wasser kochen. Kurz vor dem Anrichten kann man den Deckel von der Form wegnehmen und einen mit Kohlen darauf setzen, damit der Pudding in die Höhe gezogen werde. Zur Brühe nimmt man eine halbe Flasche Milch oder Rahm, Zimmt oder Vanille und 4 Eidotter. Dies rührt man über dem Feuer bis es kocht.

9. Schichtpudding.

Man nimmt für 8 Grote altes Weißbrot, löset die Rinde dünn davon ab, schneidet es in nicht zu dicke Scheiben und bestreicht diese mit frischer wohlschmeckender Butter. Dann nimmt man ½ ℔ von den Steinen gereinigte Rosinen, ¼ ℔ gutgewaschene Corinthen, 4 Loth feingeschnittene Succade, 4 Loth feingestoßene Mandeln, ¼ ℔ gestoßenen Zucker, vermischt mit feinem Canehl und der abgeriebenen Schale einer Citrone, mengt dieses Alles durcheinander, schlägt darauf 14 Eier mit einem Schaumbesen in einer Casserolle oder einer Schale mit einem halben Quartier (für 1½ Gr.) Milch tüchtig durcheinander, nimmt dann eine recht dick mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, belegt den Boden derselben mit einer Schicht von den Butterbröten, welche man zuvor in die Milch- und Eiermasse

Digitized by Google

getaucht hat, ſtreut dann etwas von den vermengten Sachen darüber, legt wieder Butterbröte darauf und fährt ſo fort, bis die Form voll iſt, die letzte Schicht oder Lage muß aber Brot ſein. Dann gießt man die noch zurückgebliebene Maſſe (Eier und Milch) vorſichtig über die letzte Brotſchicht, bindet die Form zu und läßt den Pudding in zwei Stunden gahr kochen. Man giebt eine Schaumſauce dabei.

10. Brotpudding.

Man nimmt 4 Weißbrote, das Stück zu 2 Groten gerechnet (1½ ℔ Weißbrot), ſchneidet die Rinde davon und das Weiche in Scheiben, die man in Milch weicht; dann drückt man ſie aus, giebt dazu 10 Loth geſchmelzte Butter, 16 Eidotter, ½ ℔ geſtoßene ſüße Mandeln, ½ ℔ Roſinen, ¼ ℔ Corinthen, von einer halben Citrone die Schale, eine halbe Muskatnuß, ein halbes Weinglas voll Caneelwaſſer, Zucker nach Belieben, zuletzt das von 16 Eiern zu Schaum geſchlagene Weiße. Man läßt dieſen Pudding 2 Stunden kochen oder in einer Form backen, und ißt eine Wein- oder Chokoladenbrühe dazu.

11. Brotpudding mit Mandeln.

Man nimmt für 16 Grote (3 ℔) Weißbrot, ſchneidet die Rinde davon, das Weiche in Scheiben und gießt ¾ Quart kalte Milch darauf. Wenn das Brot gehörig durchgeweicht iſt, ſo zerrührt man es und miſcht ½ ℔ geſchmelzte Butter, 20 Eidotter, ½ ℔ geſtoßene ſüße und 2 Loth bittere Mandeln, ½ ℔ an 3 Citronen abgeriebenen Zucker, etwas Succade und Canehl, und zuletzt das von 20 Eiern zu Schaum geſchlagene Weiße dazu. Dieſer Pudding muß ¾ Stunden backen. Man ißt eine Weinbrühe dazu.

12. Gewöhnlicher Brotpudding.

Man nimmt 4 Weißbrote, das Stück zu 2 Grote (1½ ℔) ſchneidet die Rinde davon und das Weiche in Scheiben, weicht dieſe in ½ Quart warme Milch, in der man 4 bis

6 Loth Butter hat zergehen lassen, dann giebt man Zucker, Rosenwasser und 9 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen ist, dazu, füllt diese Masse in eine Form, die man vorher mit Butter bestrichen und mit gestoßenem kleinen Zwieback bestreut hat, und läßt sie 2 Stunden kochen. Man ißt eine Milch-, Chokoladen- oder Weinbrühe dazu. (Wenn man will kann man auch ½ ℔ Corinthen unter die Masse mischen.)

13. Quäkerpudding.

Man nimmt für 10 Grote (2 ℔) Brot, schneidet es in Scheiben, gießt Rahm darauf und läßt das Brot darin 1 St. weichen, giebt dazu 14 ganze Eier, ¾ ℔ Mandeln, ¼ ℔ Butter, 1 Tasse voll Caneelwasser, etwas gestoßenen Canehl, ein wenig Cardemomm, die geriebene Schale von 2 Citronen, Zucker nach Belieben, und zuletzt das von 7 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Diese Mischung füllt man in eine Form, welche man vorher mit Butter gut bestrichen und mit gestoßenem Zwieback ausgestreut hat, und kocht sie 1¾ Stunden. Man kann auch statt des Rahms 4 Loth Butter mehr nehmen, diese in der Milch schmelzen und darin das Brot weichen lassen. Eine Weinbrühe schmeckt zu diesem Pudding gut.

14. Englischer Schwammpudding.

Ein Quart (für 2 Groten) Milch wird mit 10 bis 12 Lorbeerblättern aufgekocht, 20 Loth Weißbrot in dieser Milch eingeweicht, 14 Eier, Zucker, Salz und Muskatblüthe dazu gemischt. Dann wird diese Masse in ein Tuch, das man dick mit Butter bestrichen hat, gebunden und zwar so, daß nur ein Daumen breit Platz beim Zubinden gelassen werde; das Binden muß recht sorgfältig geschehen, damit kein Wasser hinein kochen könne. Noch muß man beobachten, daß man (da dieser Pudding, wenn man ihn angerührt hat, so dünn wie eine Brühe ist) das Tuch in ein rundes Gefäß lege, ehe man die Masse hinein gießt, damit der Pudding gleich die gehörige Gestalt bekomme. Er muß 3 Stunden kochen, wenn man die Masse nicht größer nimmt,

Digitized by Google

als hier angegeben ist. Zur Brühe nimmt man eine Milchbrühe mit Eiern.

15. Roggenbrotpudding.

Man rührt zu 1/4 ℔ geschmolzener Butter 12 Eidotter, 6 Loth süße und 1 Loth bittere gestoßene Mandeln, 1/4 ℔ Zucker, etwas gestoßene Nelken, Cardemomm und Canehl, rührt dieses ziemlich lange, giebt dann 1/2 ℔ altes geriebenes Schwarzbrot und den Schnee der 12 Eier dazu, füllt diese Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt den Pudding 1 1/2 Stunde kochen.

16. Auf andere Art.

Man rührt 1/2 ℔ Butter zu Sahne, giebt nach und nach 18 Eidotter, 1/2 ℔ gestoßene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen, 1/2 ℔ gestoßenen Zucker, 2 Loth geriebene Vanille-Chokolade und 1/2 ℔ getrocknetes gestoßenes schwarzes oder auch ausgesiebtes Brot dazu, rührt dieses zusammen 1/2 Stunde, giebt dann den Schnee der 18 Eier und 1 Glas Madeira oder Muskatwein dazu. Füllt diese Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie 1 1/2 Stunden backen, oder 2 St. kochen. Man giebt ein Weinsauce dabei her.

17. Zwiebackspudding.

Man weicht 16 kleine Zwiebäcke in warmer Milch, drückt sie dann aus, giebt dazu 1/4 ℔ abgerührte Butter, 1/4 ℔ gestoßene Mandeln, 6 Eidotter, Zucker, Cardemomm, Citronenschale, etwas Succade und zuletzt das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Dann kocht man den Pudding in einer Stunde gahr, richtet ihn an und giebt eine Weinbrühe dabei her.

18. Markpudding.

Man schneidet 1/2 ℔ von allen Knochen gereinigtes Ochsenmark und 1/2 ℔ Nierenfalg, welches beides aber roh

Digitized by Google

und nicht vorher geschmelzt sein muß, in kleine Stücke, rührt dazu das Gelbe von 16 Eiern, 1½ ℔ durchgesiebte Krumen Weißbrot (für 8 Groten), ¼ ℔ Mehl, ½ Quart. Rahm, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Rosinen, ½ ℔ Corinthen, ¼ ℔ Succade, von einer Citrone die geriebene Schale, eine geriebene Muskatnuß, einen Eßlöffel voll Salz und zuletzt das von 16 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße, dies Alles rührt man wohl durcheinander, giebt dann diese Masse in ein Tuch, das man vorher allenthalben ziemlich dick mit Butter bestrichen hat, bindet es fest zu, giebt es nun in kochendes Wasser und läßt den Pudding 3½ bis 4 Stunden kochen. Man ißt eine Weinbrühe dazu.

19. Plumppudding in einer Form.

Zu ¾ ℔ in Würfel geschnittenem Ochsenmark (welches man genau nachsehen muß, damit keine kleine Knochen darin bleiben) rührt man nach und nach 18 ganze Eier, ¼ ℔ Mehl, ¾ ℔ Corinthen, ¾ ℔ ausgesteinte Rosinen, 3 Loth in Scheiben geschnittene Succade, 4 Loth gestoßene Mandeln, von einer Citrone die abgeriebene Schale und 6 Nelken, etwas Cardemomm und eine halbe Muskatnuß zusammen gestoßen, dann für 6 Groten abgeschältes, in Milch eingeweichtes Weißbrot, etwas Salz, einen Mengel Rum und Zucker nach Geschmack. Dieses Alles wird eine halbe Stunde tüchtig mit einander gerührt, dann in eine gut ausgestreute Form gegeben und 3 Stunden gekocht. Nachdem man den Pudding angerichtet, gießt man 1 Glas Rum darüber, zündet denselben an und giebt ihn brennend zu Tisch. Man giebt eine Schaum- oder Arrakſauce dabei.

20. Englischer Hunter's oder Plumppudding.

Man giebt zu 8 Eiern ½ Quart. frischen Rahm, 1 ℔ feines englisches oder amerikanisches Mehl (oder wenn dies nicht zu haben, Spelzmehl), 1 ℔ ganz fein gehacktes Nierentalg (oder ½ ℔ Nierentalg und ½ ℔ Mark), 1 ℔ in heißem Wasser abgewaschene Corinthen, ¾ ℔ von allen

Steinen gereinigte und darauf feingehackte Topfrosinen, 1/4 ℔ Zucker, 4 Loth klein geschnittene Succade, eine große Muskatnuß, 2 Gläser voll Rum, etwas Salz und 4 Loth feingeschnittene candirte Orangenschalen. Dieses Alles wird den Abend vorher angerührt, am andern Morgen ziemlich fest in ein Tuch gebunden und 4 bis 5 Stunden in vollem Wasser gekocht. Gewöhnlich gießt man, wenn man diesen Pudding anrichtet, Rum darunter, zündet denselben an und trägt nun den Pudding brennend zur Tafel.

Anmerk. Unten in den Topf, in welchem der Pudding gekocht wird, muß man einen Stein legen, damit er sich nicht ansetzt.

21. Pudding von Eiergrütze oder Gries.

Man kocht 1/2 Quartier Milch mit 12 Loth Butter und 12 Loth Zucker auf, rührt dann 1/2 ℔ Eiergrütze oder Gries, welche man mit 1/4 Quartier kalter Milch aufgelöst hat, dazu, läßt diese Masse unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sie sich leicht vom Löffel löset, rührt dann, nachdem sie etwas erkaltet, nach und nach 2 ganze Eier und 14 Eidotter, 4 Loth süße und 1/2 Loth bittere gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Canehl dazu; zuletzt rührt man den Schnee der Eier mit der Masse durch, giebt sie dann in eine gut ausgestreute Form und läßt sie 2 Stunden kochen. Man giebt eine Fruchtsauce dabei her. Man kann auch statt der Mandeln 1/2 ℔ gutgewaschene Corinthen zu diesem Pudding geben.

22. Kalter Eiergrützpudding.

Man kocht 1 Quart dünnen Johannisbeer- oder Himbeersaft mit 1 Quart Wasser (oder Wein) auf, rührt 1/2 ℔ Eiergrütze (Gries) dazu, läßt sie kochen bis sie steif ist, wozu etwa eine Viertelstunde gehört, und giebt sie dann in Obertassen oder andere Schälchen, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat. Diese werden, wenn die Masse erkaltet ist, auf eine Schüssel umgestürzt und angerichtet. Man kann statt der Eiergrütze auch Reismehl nehmen.

Digitized by Google

Zur Brühe kocht man 3/4 Quart Milch mit etwas Canehl, Zucker und 6 Tropfen Vanilleöl auf und rührt dies mit 3 Eidottern ab.

23. Kalter Reismehlpudding.

Man kocht 1 Quart Milch mit einer halben Stange Vanille und der Schale von einer Citrone eine Viertelstunde, dann nimmt man die Vanille und Citronenschale aus der Milch heraus und giebt zu letzterer Zucker und 1/2 ℔ Reismehl, welches man vorher mit 1/2 Quart kalter Milch angerührt hat, und läßt dies unter beständigem Umrühren kochen bis es steif ist, etwa eine kleine Viertelstunde. Alsdann füllt man diese Masse in ein porzellanenes Gefäß, das man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat, stürzt es kurz vor dem Anrichten auf eine Schüssel um und giebt zu dem Pudding eine Johannisbeerbrühe her.

24. Reismehlpudding mit Eiern.

Man kocht 1 ℔ Reismehl mit Milch steif und läßt es erkalten. Dann wird 1/4 ℔ Butter zu Sahne gerührt, von 16 Eiern das Gelbe daran gethan, 1/2 ℔ Zucker, das erkaltete Reismehl und zuletzt das von den 16 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Man läßt diesen Pudding 2 Stunden kochen und ißt eine Johannisbeerbrühe dazu.

25. Kalter rother Reismehlpudding.

1/2 ℔ Reismehl wird mit einem halben Quart rothen Johannisbeerensaft, einem halben Mengel Wasser, 1/4 ℔ an der Schale von einer halben Citrone abgeriebenen Zucker und etwas Canehl, unter beständigem Umrühren steif gekocht; dann wird dies in ein gläsernes oder porzellanenes Gefäß, das man vorher mit kaltem Wasser naß gemacht hat, gefüllt und dieses kurz vor dem Anrichten auf die Schüssel, auf der es bleiben soll, umgestürzt. Zur Brühe kocht man ein halbes Quart Rahm mit Canehl, Rosenwasser und Zucker und rührt dies mit 4 Eidottern ab.

Digitized by Google

26. Reispudding.

Man kocht 1/2 ℔ in warmem Waſſer abgewaſchenen Reis in Milch, bis er ſteif iſt, giebt ihn in eine irdene Schale und läßt ihn kalt werden. Dann rührt man 1/2 ℔ Butter zu Schaum, ſchlägt nach und nach von 10 Eiern das Gelbe dazu, wie auch den kalt gewordenen Reis, einige geſtoßene kleine Zwiebäcke, 1/4 ℔ auf Citronen abgeriebenen Zucker, 1/4 ℔ bittere Mandeln und zuletzt das von 10 Eiern zu Schaum geſchlagene Weiße; gießt dann dieſe Maſſe in eine gut ausgeſtreute Form und läßt ſie 2 Stunden kochen oder 1 1/2 Stunden backen. Man giebt eine Frucht- oder Weinſauce dazu.

27. Reispudding mit Roſinen.

Man kocht 1 ℔ Reis in 1 3/4 Quart Milch ſteif, giebt dazu 1/4 ℔ Butter, 1/2 ℔ Roſinen, 12 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geſchlagen wird, und Zucker nach Belieben. Man kann eine von den Brühen, die bei dem vorſtehenden Reispudding angegeben ſind, dazu eſſen. Man kann ihn kochen oder backen.

28. Reispudding mit Aepfeln.

Man kocht 1/2 ℔ Reis in Milch ſteif und gahr, rührt aber nicht darin, damit er ganz bleibt. Dann ſchneidet man 6 bis 8 feine Aepfel in Scheiben, ſchwitzt dieſe in 4 Loth Butter, Zucker, Canehl und ein Glas Weißwein halb gahr, giebt ſie dann, nebſt der abgeriebenen Schale einer Citrone, zu dem Reis, dann noch 6 Eidotter und den Schnee der Eier, rührt Alles gut durcheinander, giebt die Maſſe in eine ausgeſtreute Form und läßt ſie eine Stunde kochen.

29. Reis à la Turc.

1 ℔ Reis wird gewaſchen, blangirt und auf ein Sieb geſchüttet; dann giebt man in eine Caſſerolle eine Flaſche guten Weißwein, den Saft von 3 Citronen und ſo viel

Digitized by Google

Wasser, daß der Reis, welchen man nachdem er abgeträufelt, dazu schüttet, ganz davon bedeckt wird, läßt dieses zusammen aufkochen, stellt die Masse dann auf ganz gelindes Feuer zum Gahrwerden zurück, giebt 1 ℔ geriebenen Zucker, woran man zuvor die Schale der 3 Citronen abgerieben hat, nebst ein paar Tropfen Canehlwasser und zuletzt nach und nach eine halbe Flasche Arrak dazu, (man rühre aber so wenig als möglich darin, damit der Reis ganz und klar bleibt) spült dann eine Form mit Zuckerwasser aus, giebt den Reis hinein und läßt ihn darin erkalten, kehrt ihn dann auf einer Schüssel um und giebt Himbeersauce dabei.

30. Sagopudding.

Man wäscht 3/4 ℔ Sago rein, kocht ihn dann in 1 1/2 Qt. Milch, bis er mürbe wird (1 bis 1 1/2 Stunde), rührt dann 1/2 ℔ Butter zu Sahne, thut nach und nach 12 Eidotter, Zucker, Canehl und Citronenschale dazu, giebt dann zu dem abgekühlten Sago gestoßenen kleinen Zwieback und das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Man läßt diesen Pudding in einer Springform 1 Stunde backen und ißt eine Chokoladenbrühe dazu.

31. Kartoffelpudding.

Man rührt 1/2 ℔ Butter zu Schaum, giebt 1 1/2 ℔ geriebene Kartoffeln, 4 Loth Mehl, 1/2 ℔ Zucker, 3 Quentchen Canehl, 1 Quentchen Cardemomm, von 2 Citronen die Schale abgerieben, und 12 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, dazu. Es gehört zu diesem Pudding eine Himbeer-, Kirsch- oder Weinbrühe.

32. Kartoffelpudding mit Mandeln.

Auf 1 1/2 ℔ Kartoffeln, die den Tag vorher gekocht und gerieben werden müssen, rechnet man 15 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, 1/2 ℔ Butter zu Schaum gerührt, 1/2 ℔ Zucker, 1/2 ℔ süße Mandeln, 4 Löffel voll dicken Rahm, etwas Canehl, von einer Citrone die

Schale abgerieben. Dieſes alles rührt man wohl durcheinander und läßt es dann in einer mit Butter ausgeſtrichenen und mit geſtoßenem kleinen Zwieback beſtreuten Form 1¾ Stunden backen oder kochen. Es gehört eine Kirſch- oder Weinbrühe zu dieſem Pudding.

Man kann auch den Saft von 3 Citronen und die Schale an Zucker abgerieben, dieſem Pudding hinzufügen.

33. Kartoffelpudding mit Citronenſaft.

Man klopft 12 Eidotter ziemlich lange, giebt nach und nach dazu: 20 Loth Zucker, an dem man die Schale von 2 Citronen abgerieben hat, den Saft von 3 Citronen, 1 ℔ fein geriebene Kartoffeln, zuletzt das zu Schaum geſchlagene Weiße von 12 Eiern. Dieſer Pudding muß 1½ Stunden backen. Dann kocht man eine Weinbrühe dazu von ½ Qt. Wein, 6 Eiern, den Saft von einer Citrone, Zucker, an Citronen abgerieben, und Canehl.

Anmerk. Will man dieſen Pudding noch ſchmackhafter machen, ſo füge man zu der eben angeführten Maſſe 3 Loth ſüße und 1 Loth bittere Mandeln.

34. Wurzelpudding (Möhrenpudding).

Man nimmt einen guten Theil Wurzeln, reinigt ſie, reibt ſie roh und drückt den Saft aus denſelben, ſo daß man 1¾ ℔ geriebene Wurzeln behält. Darauf kocht man ½ Quart Milch auf, giebt die ausgedrückten Wurzeln hinein, läßt ſie unter beſtändigem Umrühren ¼ Stunde kochen, läßt dies erkalten, giebt dazu 18 Eier, von denen das Weiße zu einem ſteifen Schaum geſchlagen wird, und zuletzt hinzukommt, 34 kleine Zwiebäcke, fein geſtoßen, 20 Loth Butter zu Schaum gerührt, wie auch Zucker, Canehl und Orangenblüthwaſſer nach Belieben. Wenn dieſe Maſſe wohl durcheinander gerührt iſt, ſo füllt man ſie in eine Form, die man mit Butter beſtrichen und mit geſtoßenem kleinen Zwieback beſtreut hat, und läßt ſie zwei Stunden kochen. Zur Brühe läßt man faſt allen Saft, den man vorher aus den Wurzeln herausgepreßt hat, mit einem halben Quart Waſſer aufkochen, giebt ein Stück Butter,

Digitized by Google

mit einem Eßlöffel voll Mehl durchgeknetet, wie auch Zucker und Canehl daran, und rührt diese Brühe mit 6 Eidottern ab.

35. Auf andere Art.

Man giebt zu 1 ℔ gekochten und geriebenen Wurzeln 1 ℔ geriebenes Weißbrot, 8 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, ¼ ℔ Butter, ½ Loth Canehl, von einer Citrone die Schale gerieben, Zucker nach Belieben, und, wenn man will, auch etwas gehackte Orangenschale und Mandeln. Sollte diese Masse zu dick werden, so kann man etwas Milch dazu gießen. Dieser Pudding muß 1½ Stunde kochen. Man kann eine Milchbrühe mit vielem Canehl dazu essen.

36. Kalter Sagopudding.

Man schüttet ½ ℔ weißen Sago auf ein Sieb und gießt mehreremale kochendes Wasser über denselben. Dann stellt man ihn mit kochendem Wasser zu Feuer, giebt Citronenschale und Citronensaft, Canehl, Zucker und, so wie der Sago anfängt zu quellen, rothen Wein dazu, und läßt ihn damit klar und dick einkochen, spült dann Obertassen oder Formen mit Zuckerwasser aus, füllt diese Masse hinein und stülpt sie, wenn sie kalt geworden, auf eine Schüssel um. Man giebt eine Creme-, Wein- oder Himbeerensauce dabei.

37. Kalter Vanillepudding.

Man stellt 1 Quartier süße Milch mit 1 Stange Vanille, 12 Loth Zucker und der Schale von einer Citrone zu Feuer, läßt die Masse aufkochen, stellt sie dann vom Feuer und läßt sie ½ Stunde stehen, damit die Milch den Vanillegeschmack annimmt. Darauf schlägt man 10 Eidotter tüchtig mit etwas von der Milch durch, löset 10 Loth Stärke (oder Reismehl) mit der übrigen Milch, nachdem man die Citronenschale und Vanille herausgenommen, auf, läßt dieses unter beständigem Rühren wieder zum Kochen kommen,

Digitized by Google

giebt dann die aufgelöseten Eidotter nach und nach hinzu, nimmt die Masse vom Feuer und giebt sie in Formen oder Obertassen, die man zuvor mit Zuckerwasser ausgespült hat, läßt sie darin erkalten, kehrt sie auf eine Schüssel um, giebt etwas Himbeersauce darüber, und die übrige dabei her.

38. Kalter Mandelpudding.

Man läßt ½ ℔ süße und ½ Loth bittere Mandeln, welche man mit etwas Rosenwasser feingestoßen, mit 1 Qt. Milch, Citronenschale, Canehl und Vanille zusammen aufkochen, stellt es zum Ausziehen und Kaltwerden zurück, rührt dann die Masse durch ein Sieb, stellt sie mit 8 Loth Zucker wieder zu Feuer, giebt dann 10 Loth mit etwas Milch aufgelöfete Stärke dazu, läßt diese mit der Masse unter beständigem Rühren aufkochen, und giebt dann noch 8, vorsichtig von dem Weißen getrennte Eidotter, welche man mit etwas Milch tüchtig geschlagen hat, dazu, läßt auch diese eben damit durchkochen, füllt diese Masse dann in Formen oder Obertassen, welche man mit Zuckerwasser ausgespült hat, und läßt sie erkalten. Beim Anrichten giebt man Wein- oder Fruchtsauce dabei her.

39. Weißer Stärkepudding.

Man läßt von einem Quartier (für 3 Grote) Milch so viel zurück, daß man 12 Loth Stärke damit auflösen kann, die übrige Milch stellt man mit etwas ganzem Canehl, Citronenschale und Zucker nach Geschmack, zu Feuer, läßt sie damit aufkochen, stellt sie zum Ausziehen einige Minuten zurück, giebt dann die Masse durch ein Sieb und läßt sie mit der aufgelöseten Stärke unter beständigem Rühren wieder aufkochen, thut dann das Weiße von 10 Eiern dazu, arbeitet auch dieses auf dem Feuer gut damit durch, giebt etwas Salz dazu und füllt die Masse in Formen oder Tassen; man kann zu diesem Pudding auch Mandeln oder Vanille nehmen. Eine Himbeer- oder Vanillesauce wird dabei gegeben.

Digitized by Google

40. Auf andere Art.

Man läßt ein Quart Milch mit ½ ℔ gestoßenen süßen Mandeln, der Schale von zwei Citronen und eine Stange Vanille aufkochen; dann schlägt man 20 Eier dazu, rührt dies durch ein Sieb und thut zu dem Durchgerührten ein Quart Milch, und Zucker nach Geschmack, gießt dieses in eine Form, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat, und setzt nun diese in eine Tortenpfanne, in die man vorher Wasser geschüttet hat, das wenigstens bis zur Hälfte an die Form reichen muß. Dann legt man Feuer unter die Tortenpfanne, einen Tortendeckel mit Feuer obenauf, und läßt den Pudding kochen bis er steif wird. Man ißt eine Johannisbeerbrühe dazu.

41. Blanc manger-Pudding.

Am Tage, bevor man diesen Pudding machen will, weicht man 2½ Loth stark geklopfte Hausenblase in Wasser ein. Am andern Tage nimmt man sie aus dem Wasser heraus und kocht sie in 2 Quart Milch, bis sie ganz zergangen ist. Dann giebt man 12 Loth gestoßene süße Mandeln, Zucker, Citronenschale, Canehl und Vanille dazu, kocht dies noch eine Viertelstunde, nimmt dann diese Masse vom Feuer und gießt sie durch ein Sieb, und wenn sie abgekühlt ist, in eine vorher naßgemachte steinerne Form. Man ißt dazu eine Johannisbeer-, Himbeer- oder Chokoladenbrühe.

42. Chokoladenpudding.

Es wird am Tage vorher, wenn man diesen Pudding machen will, ein Eierkäse von 12 Eiern und 1 Quart Milch gemacht, damit die Feuchtigkeit gehörig ablaufen könne. Dann wird am folgenden Tage ½ ℔ Butter zu Schaum gerührt, 12 Eidotter, ½ ℔ Zucker, an der Schale von einer Citrone abgerieben, ½ ℔ gestoßene süße Mandeln, 6 Loth geriebene Chokolade, etwas Canehl, etwas Vanille, der Eierkäse, und zuletzt das von 7 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu gegeben. Dieser Pudding muß zwei Stunden langsam kochen.

Zur Brühe kocht man mit Zucker eingekochten Johannisbeerſaft, Citronenſaft, rothen Wein, Zucker und einige geſtoßene kleine Zwiebäcke auf.

43. Chokoladenpudding ohne Mandeln.

Man nimmt 1 ℔ 12 Loth (für 8 Groten) Weißbrot, ſchneidet es in kleine Würfel, beſprengt ſie mit Milch, thut ½ ℔ geriebene Chokolade, ½ ℔ Zucker, ¼ Loth Canehl, 4 ganze Eier und 14 Eidotter dazu, und rührt dieſe Maſſe ¾ Stunden. Zuletzt rührt man noch das von 14 Eiern zu Schaum geſchlagene Weiße damit durch, füllt die Maſſe dann in eine Springform, in welche man vorher Blätterteig gebreitet hat, und läßt dieſen Pudding eine Stunde ſtark backen.

44. Kalter Chokoladenpudding mit Reismehl.

Man kocht 1½ Quart Milch mit ¼ ℔ Zucker, der Schale von 2 Citronen und einigen Stücken Canehl auf, und gießt ſie dann durch ein Haartuch. Mit ½ Quart Milch zerrührt man ¼ ℔ Chokolade und 10 Loth Reismehl, vermiſcht dies dann mit der durchgegoſſenen Milch, läßt es unter beſtändigem Umrühren 6 bis 8 Minuten kochen, und giebt es, wenn es abgekühlt iſt, in eine ſteinerne Form, die man vorher mit kaltem Waſſer angefeuchtet hat.

Zur Brühe nimmt man ½ Qt. Milch, Zucker, etwas Pfirſichwaſſer und geriebene Citronenſchale, läßt dies aufkochen und rührt es mit 4 Eidottern ab.

45. Kalter Weinpudding.

Eine Flaſche weißen Wein ſtellt man mit ¾ ℔ Zucker, woran man 3 Citronen abgerieben hat, und den Saft derſelben zu Feuer, giebt ein gutes Stück Stand von Kalbsfüßen und 16 tüchtig geſchlagene Eidotter durch ein Sieb dazu, läßt dieſes unter beſtändigem Rühren langſam zum Kochen kommen und giebt dieſe Maſſe, nachdem ſie etwas abgekühlt, in eine Geléeform. Beim Anrichten hält man

Digitized by Google

dieſelbe einen Augenblick in lauwarmes Waſſer, deckt eine Schüſſel darüber und kehrt ſie um. Man giebt eine Himbeerſauce dabei her.

46. Kalter Chokoladenpudding mit Eiern.

Man ſchlägt 12 Eier mit 3/4 Qt. Milch in einen Topf, ſetzt dieſen in einen Keſſel mit kaltem Waſſer und ſtellt den Keſſel aufs Feuer, aber ohne ihn zuzudecken. Härtet ſich die Maſſe, ſo nimmt man den Topf heraus und giebt ſie auf einen Durchſchlag. Iſt das Waſſer abgelaufen, ſo rührt man ſie ſtark und thut dazu 1/2 ℔ geſchmelzte Butter, 1/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Mandeln und 9 Eidotter, rührt dies eine Stunde, und fügt dann 1/4 ℔ geriebene Chokolade, und von 6 Eiern das Weiße zu Schaum geſchlagen, dazu. Nun wird der Pudding gebacken und mit einer Milchbrühe, in der Vanille ausgekocht iſt, begoſſen.

47. Citronenpudding mit Blätterteig und Mandeln.

Man ſchmelzt 20 Loth Butter, nimmt ſie darauf vom Feuer, klärt ſie ab und rührt ſie zu Schaum; dann rührt man mit der Butter 20 Eidotter ziemlich lange durch, giebt 3/4 ℔ Zucker an 4 Citronen abgerieben und 1/2 ℔ geſtoßene ſüße Mandeln dazu, und ganz zuletzt von 4 Citronen den Saft. Dies alles muß eine halbe Stunde immer nach einer Richtung gerührt werden. Gegen das Ende derſelben Stunde ſchlägt man (dies muß jedoch eine andere Perſon thun, als die, welche die obige Maſſe rührt) das Weiße von 20 Eiern zu einem ſteifen Schaum und giebt dies dazu, rührt es nur einen Augenblick damit durch und giebt dann die ganze Maſſe in eine Form, in die man einen Butterteig gebreitet hat. Dieſer Pudding wird am beſten in einem Ofen 1 Stunde langſam gebacken. Man ißt eine Kirſch- oder Schaumbrühe dazu.

48. Citronenpudding ohne Mandeln.

1/2 ℔ Butter wird abgeklärt, dann zu Schaum gerührt und hinzugefügt 3/4 ℔ Zucker, an der Schale von 4 Citronen

Digitized by Google

abgerieben, 24 Eidotter, die erst in einen Topf geschlagen und dann nach und nach dazu gerührt werden müssen, von 4 bis 6 Citronen wird der Saft durch ein Haarsieb gegossen und das Weiße von den 24 Eiern zu Schaum geschlagen. Dann schüttet man diese Masse in eine Springform, in die man einen mürben Blätterteig gebreitet hat, und läßt sie 3/4 Stunden in einem Ofen oder in der Tortenpfanne backen. Man ißt eine Kirsch- oder Schaumbrühe dazu.

Oder: Man rührt 16 Eidotter, 1/2 ℔ ausgewaschene Butter, den Saft von 4 Citronen auf dem Feuer, bis es eben wird; dann fügt man 1/2 ℔ Zucker, an dem Citronen vorher abgerieben, und das von 16 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, füllt diese Masse in einen dünnen Blätterteig, den man in eine Form gebreitet hat, backt sie bei schnellem Feuer und läßt sie nachher etwas nachtrocknen.

49. Citronenpudding ohne Blätterteig.

Man giebt in einen Topf 1/2 Quart weißen Wein und für 5 Groten (1 ℔) Weißbrot. Nachdem man die Rinde ab- und das Inwendige in Würfel geschnitten hat, thut man 1/4 ℔ Butter, 12 Loth Zucker, an welchem man 4 Citronen abgerieben hat, den Saft der Citronen und 1/4 ℔ gestoßene süße Mandeln dazu, läßt diese Masse unter beständigem Rühren so lange kochen, bis sie sich vom Boden löset, rührt dann nach und nach 2 ganze Eier und von 10 Eiern das Gelbe, und zuletzt den Schnee der Eier dazu, und läßt die Masse in anderthalb Stunden gahr kochen, oder in einer Stunde gahr backen. Man giebt eine Frucht- oder Schaumsauce dabei.

50. Gebackener Orangenpudding.

Für 6 Grote Brot (1 ℔ 4 Loth) wird in Milch eingeweicht und ausgedrückt. 1/4 ℔ geschmelzte, abgeklärte, zu Sahne gerührte Butter wird damit vermischt, wie auch 12 Eidotter. Das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen. Ferner 3 süße und 3 bittere Orangen. Der Saft kommt zuletzt dazu, und die Schale wird auf 1/2 ℔ Zucker abgerieben. Dann macht man einen Guß von Eiweiß und Zucker darüber, den man mit Orangenschalen belegt.

Digitized by Google

51. Orangenpudding auf andere Art.

1 Quartier Milch, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker und für 6 Grote (1 ℔ 4 Loth) abgerindetes und in Würfeln geschnittenes Losbrot wird zusammen aufs Feuer gestellt und so lange gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löset; darauf läßt man sie etwas abkühlen, rührt nach und nach 4 ganze Eier, 12 Eidotter und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von den Eiern dazu, giebt dann diese Masse schichtweise, mit einer Untertasse voll in Filets geschnittene candirte Orangenschale, in eine Form und läßt sie 2 Stunden kochen. Man giebt eine Schaumsauce dabei her.

52. Aepfelpudding mit Mandeln.

Man schält 36 Borstorfer Aepfel, schneidet sie in Scheiben und läßt sie mit 12 Loth Butter und 12 Loth Zucker gahr schwitzen, dann nimmt man sie vom Feuer und fügt hinzu: 14 Eidotter, 3/4 ℔ gestoßene süße Mandeln, Zucker nach Belieben, auf Citronenschale abgerieben, 1 Quentchen Canehl, und zuletzt das Weiße von 14 Eiern, zu einem steifen Schaum geschlagen. Dieser Pudding muß in einer Springform, welche man mit Butterteig ausgelegt hat, 5/4 Stunden backen. Man ißt eine Himbeerbrühe dazu.

53. Aepfelpudding auf andere Art.

Man schneidet 12 bis 14 Borstorfer Aepfel, nachdem man sie geschält, in Scheiben, kocht sie mit etwas weißen Wein, Butter, Zucker, Canehl und Citronenschale gahr und stellt sie zurück, 1/2 ℔ gutgewaschene Corinthen werden auch gekocht und zurückgestellt. Dann giebt man in eine Casserolle für 2 Grote Milch, 12 Loth Butter, 12 Loth Zucker, an welchem man eine Citrone abgerieben hat, und für 6 Grote (1 ℔ 4 Loth) abgerindetes und in Würfeln geschnittenes Losbrot, rührt dieses Alles über dem Feuer zu einem Teig, läßt ihn etwas abkühlen und rührt nach und nach 4 ganze Eier und 12 Eidotter, zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier dazu, giebt davon eine Lage in eine gut ausgestreute Springform, dann eine Lage von den zurückgestellten Aepfeln und Corinthen, dann wieder eine Lage

Teig, und so fort, bis Alles in die Form gefüllt ist; die letzte Lage muß aber Teig sein. Man backt ihn in anderthalb Stunden gahr und giebt eine Frucht- oder Schaumsauce dabei her.

54. Sehr wohlfeiler Aepfelpudding.

Man bestreicht eine Springform mit Butter und bestreut diese mit geriebenem Brote, legt zu unterst eine Schicht geriebenen Brotes, darauf eine Schicht Aepfel, die mit Corinthen und, wenn man will, etwas geriebener Citronenschale durchmischt sind, vertheilt darauf kleine Stückchen Butter, wiederholt dies, auf die angegebene Art, mit den Schichten abwechselnd, bis die Form voll ist, ganz obenauf aber muß Brot sein und kleine Stückchen Butter. Dann setzt man die Springform in eine Tortenpfanne und legt unten nnd obenauf Feuer. Man läßt diesen Pudding anderthalb Stunden backen; er wird ohne Brühe warm gegessen.

55. Schneiderpudding.

Man streicht einen Topf mit Butter aus, schüttet einen Suppenteller voll geschälter und in Scheiben geschnittener Aepfel hinein und läßt sie (jedoch ohne Wasser) kochen. Wenn sie vom Feuer genommen und erkaltet sind, rührt man dazu 4 Eier, Canehl, von einer Citrone die Schale und Zucker nach Geschmack. Dann vermischt man sechs gestoßene kleine Zwiebäcke mit eben so viel Roggenbrot an Masse, streut die Hälfte hiervon auf den Boden einer Pfannkuchenpfanne, in der man 1/4 ℔ Butter hat zergehen lassen, giebt auf obige Mischung das Aepfelmuß, und hierauf die zurückgelassene Hälfte Brot und Zwieback, und backt das Ganze wie einen Pfannkuchen gahr, nachdem man noch obenauf einige Stücke Butter geltgt hat. Man kann diesen Pudding kalt und warm essen.

56. Kirschpudding.

Nachdem man 3/4 ℔ Butter abgeklärt hat, rührt man sie zu Schaum und giebt dazu 24 Eidotter, für 10 Groten

Digitized by Google

Weißbrot (2 ℔), von welchem man die Rinde abschneidet, das Uebrige reibt und durchsiebt, Zucker an Citronenschale abgerieben, und etwas Canehl. Dann nimmt man 4 ℔ Kirschen, macht aus denselben die Steine heraus, durchmengt sie mit Zucker und Canehl, und läßt nun auf einem Durchschlag die meiste Feuchtigkeit von derselben abtropfen. Ist dies eine halbe Stunde lang geschehen, so schlägt man das Weiße von 14 Eiern zu Schaum und rührt es zu jener Brot- und Eiermasse, die oben angegeben worden ist, und füllt nun von derselben eine Lage von der Dicke eines Fingers in eine Springform. Auf diese legt man eine eben so dicke Schicht Kirschen, dann wieder jene Masse, und so fährt man fort, bis Alles eingefüllt ist. Ganz obenauf muß eine Schicht Kirschen zu liegen kommen. Dieser Pudding muß 5/4 Stunden langsam backen. Eine Schaumbrühe schmeckt sehr gut dazu. Diese Masse ist zu 2 Puddingen. Den Saft der Kirschen vermischt man mit Wein, Zucker, Citronenschale und Canehl, läßt dieses zusammen mit etwas aufgelöseter Stärke aufkochen und giebt diese Sauce zum Pudding.

57. Auf andere Art.

Man reibt 12 Loth geschmelzte und abgeklärte Butter zu Schaum, giebt 10 Eier dazu, für 6 Grote (1 ℔ 4 Loth) Weißbrot, von welchem man die Rinde abgeschnitten und das Weiche gerieben haben muß, Zucker, an der Schale von 2 Citronen abgerieben, Canehl und 1 ℔ saure Kirschen, aus denen man die Steine herausgelöset und von denen man die überflüssige Feuchtigkeit hat ablaufen lassen; diese Masse rührt man wohl durcheinander und backt sie in einer Springform gahr. Man ißt eine Schaumbrühe dazu.

58. Feiner Obstpudding.

Man kocht Pflaumen, Aprikosen, Pfirschen oder abgeschälte Zwetschen mit Zucker gahr, rührt sie durch ein Sieb und kocht sie dann unter beständigem Rühren zu einer recht steifen Marmelade ein und stellt sie zum Erkalten zurück. Dann rührt man 3/4 ℔ abgeklärte Butter zu Schaum, thut nach und nach 24 Eidotter, dann 3/4 ℔ geriebenen

durchgesiebten Zucker dazu (diese 3 Theile müssen 3/4 Stunden zusammengerührt werden), giebt dann 3/4 ℔ von der Marmelade (welche ganz kalt und so steif sein muß, daß man sie mit einem Messer durchschneiden kann), dazu, rührt diese mit der Masse auch noch 1/4 Stunde, thut dann den steifen Schnee von 24 Eiern dazu, giebt diese Masse in eine mit Blätterteig ausgelegte Springform und läßt sie 3/4 Stunden rasch backen. Man giebt eine Himbeersauce dabei her.

59. Traubenpudding.

Man schmelzt 1/4 ℔ Butter, giebt dazu 3 in Milch geweichte und ausgedrückte Milchbröte (18 Loth), 1/4 ℔ Mandeln, Zimmt, Zucker, 8 Eier und einen Teller voll abgepflückter Trauben, rührt Alles gut durcheinander und backt ihn in einer gut ausgestreuten Springform in 1 Stde. gahr. Man giebt eine Weinsauce dazu her.

60. Bickbeerpudding (Heidelbeerpudding).

Für 2 Groten Weißbrot (10 Loth) wird gerieben, von 8 Eiern das Gelbe dazu gemischt, wie auch 1/4 ℔ geschmelzte Butter, Zucker, Canehl, 3/4 ℔ Bickbeeren und das von den 8 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Man backt ihn in einer Stunde gahr.

61. Ingwerpudding.

1 Quartier Milch, 3/4 ℔ Butter, für 8 Grote (1 ℔ 8 Loth) abgerindetes und in Würfel geschnittenes altes Losbrot und 1/2 ℔ Zucker wird zusammen aufs Feuer gestellt und so lange über demselben gerührt, bis sich die Masse vom Topfe löset. Dann rührt man, nachdem dieselbe etwas abgekühlt ist, 4 ganze Eier und 16 Eidotter, dann den Schnee derselben und 1/2 ℔ candirten und in Scheiben geschnittenen Ingwer dazu, giebt die Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt den Pudding 2 1/2 Stunde kochen. Man giebt eine Schaumsauce dabei her, wozu man den Saft des Ingwers mit benutzt.

Digitized by Google

62. Ypsilantipudding.

5 Bröte, zu 2 Groten das Stück (ungefähr 3 ℔), werden fein gerieben und mit 6 oder 7 Tassen Milch und 1/2 ℔ Butter in einem steinernen Topfe auf dem Feuer abgerührt. Wenn die Masse abgekühlt ist, thut man 20 Eidotter, 2 Glas Rum, 3/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ fein geschnittene Succade, 1/4 ℔ candirte fein geschnittene Orangenschale, 4 Loth fein geschnittenen candirten Ingwer, 1/2 ℔ süße und 2 Loth fein gestoßene bittere Mandeln, eine Obertasse voll Canehl- und Orangenblüthwasser, etwas Cardemomm und Canehl, eine geriebene Muskatnuß, 3 bis 4 Citronen auf Zucker abgerieben, und den steifen Schaum von 20 Eiern hinzu. Der Pudding muß in einer mit Butter ausgestrichenen und mit kleinem Zwieback ausgestreuten Form 3 Stunden kochen und dann schnell zur Tafel gebracht werden. Man ißt eine kräftige Wein- oder Schaumbrühe dazu.

63. Vanillepudding

Wird eben so zubereitet, wie in Nr. 61 angegeben ist, nur daß man die abgeriebene Schale einer Citrone und eine halbe Stange feingestoßene Vanille statt des Ingwers dazu giebt. Man kann auch eine Schaumsauce dabei hergeben.

64. Englischer Spinatpudding.

Für 6 Groten Weißbrot (1 ℔ 4 Loth) wird in Milch geweicht, dazu giebt man 12 Eidotter, das Weiße von 6 Eiern, 1/4 ℔ Ochsenmark, Muskatblüthe, Salz, Zucker, 1/2 ℔ Corinthen und eine Untertasse voll abgekochten und gehackten Spinat; dies Alles wird in einem ausgestrichenen Tuche in Wasser gekocht.

65. Krebspudding.

Man schmelzt 1/4 ℔ Krebsbutter, giebt dazu 12 Eidotter und wenn man dies wohl mit einander durchgerührt hat, für 6 Groten Weißbrot (1 ℔ 4 Loth), von welchem man die Rinde abgeschnitten und wovon man das Inwendige

Digitized by Google

in Milch geweicht und ausgedrückt hat, die abgeschälten Krebsschwänze von 60 gekochten Krebsen (man kann sie ganz lassen oder auch hacken), etwas Salz, Muskatblüthe und das zu Schaum geschlagene Weiße von 12 Eiern. Dieser Pudding wird am paßlichsten in einer Hummerform eine Stunde langsam gebacken. Man kann einen hochrothen Guß von Zucker, Zinober und Eiweiß darüber machen.

Zur Brühe zerrührt man einen halben Eßlöffel voll Mehl mit 1/4 Quart Wein, thut dazu etwas Krebsbutter, Muskatblüthe, Zucker und 4 Eidotter und läßt dies unter immerwährendem Rühren aufkochen.

66. Hummerpudding.

Dieser Pudding wird ganz so gemacht, wie ein Krebspudding (man sehe die Vorschrift über diesen), nur daß statt der Krebse Hummerfleisch dazu kommt.

67. Hechtpudding.

Man nimmt 6 bis 7 Hechte und schneidet das Fleisch roh von Haut und Gräten, darauf kocht man den Kopf und die Gräten in wenigem Wasser, sucht das Fleisch, welches sich noch daran befindet, ab, hackt es mit dem rohen Fleisch, giebt Salz und Muskatblüthe hinzu und läßt dies gehackte Fleisch nun eine Zeit lang mit 1/2 ℔ Butter auf Feuer schwitzen. Dann läßt man die Butter von dem Fischfleisch abtropfen, reibt sie zu Schaum und giebt nach und nach 12 Eier, für 10 Groten (2 ℔) Weißbrot, von dem man die Kruste abgeschnitten, das Weiche gerieben und durchgesiebt hat, das Fischfleisch und 2 gehackte und durch ein Sieb gerührte Sardellen. Dieses Alles rührt man gut mit einander durch und läßt es dann in einer Form zwei Stunden kochen.

Zur Brühe nimmt man Fleischbrühe, die man von 1 1/2 ℔ magerem Ochsenfleisch gekocht hat, 1/2 Löffel voll Mehl mit 1/2 ℔ Butter durchgeknetet, 8 Sardellen gehackt, etwas Muskatblüthe und 4 Eidotter; dieses kocht man auf und giebt es zu dem Hechtpudding her.

Digitized by Google

68. Fleiſchpudding.

1 ℔ mageres Rindfleiſch, 1 ℔ mageres Kalbfleiſch und ¼ ℔ rohen Schinken, ſowie ½ ℔ Nierentalg wird zuſammen vorſichtig ausgeſehnt und ganz fein gehackt, dann hackt man ein gutes Stück Kalbsleber recht fein und rührt ſie durch ein Sieb nebſt 4 feingehackten Sardellen; dann rührt man ½ ℔ Butter mit 12 Eidottern zu Schaum, giebt dazu eine Obertaſſe voll dicken ſüßen Rahm, für 4 Grote ausgeriebenes Weißbrot, etwas Salz, Muskatblüthe, ein paar feingeſtoßene Nelken, Pfeffer und eine geriebene Chalotte; dann das gehackte Fleiſch und die Leber nebſt dem Schnee der 12 Eier, rührt Alles gut durcheinander, giebt die Maſſe in eine gut ausgeſtreute Form und läßt ſie in 1½ Stunden gahr kochen. Man giebt eine Auſternſauce dabei.

L. Von Brühen.

1. Braune Sauce.

Nachdem braune Bouillon oder Jüs, welche man nach der Vorschrift A. Nr. 16 zubereitet, sich gehörig gesetzt hat und von dem Fett befreit ist, stellt man dieselbe zu Feuer. Wenn sie anfängt zu kochen, löset man ein paar Löffel voll braun gebranntes Mehl mit derselben auf und giebt dieses zu der kochenden braunen Bouillon, rührt dieselbe während des Zugießens damit durch, daß sie sich nicht ansetze, stellt sie dann auf ganz gelindes Feuer, giebt eine mit Nelken gespickte Zwiebel hinein und läßt sie so langsam 1½ bis 2 Stunden kochen. Dann giebt man Citronensäure und einen Löffel voll Soya dazu, versucht nach Salz und Säure, rührt sie durch ein Haarsieb in eine andere Casserolle und läßt sie wieder aufkochen; sollte sie zu sehr verkocht sein, so giebt man noch etwas Bouillon, im entgegengesetzten Falle noch etwas gebranntes Mehl dazu. Die Sauce muß gehörig gebunden, aber nicht zu dick sein; man kann auch mit der Bouillon gleich etwas Rothwein zu Feuer stellen.

2. Braune Champignonssauce.

Diese wird eben so zubereitet wie die vorhergehende, nur daß man, nachdem die Sauce durch ein Sieb gerührt ist, zu derselben eine gute Portion Champignons giebt, entweder frische, welche man vorher mit Butter und Citronensäure durchgeschwitzt hat, oder auch eingemachte, welche man in Scheiben geschnitten hat, und läßt die Sauce wieder damit durchkochen. Will man getrocknete Champignons dazu benutzen, so wäscht man dieselben einigemal in warmem Wasser ab, schneidet sie in Streifen und gießt noch einmal

Digitized by Google

kochendes Wasser darüber, drückt sie fest aus, giebt sie zu der Sauce und läßt sie eine Stunde damit kochen.

3. Olivensauce.

Diese wird eben so zubereitet wie in Nr. 1 angegeben. Nachdem die Sauce durchgerührt, giebt man zu derselben Oliven, welche man schlangenförmig von den Steinen geschält und der Schale die Form wieder gegeben hat, zu derselben und läßt sie 10 Minuten damit durchkochen.

4. Morchelnsauce.

Diese wird eben so zubereitet wie die vorige, nur daß man statt der Oliven Morcheln dazu giebt, welche man vorher von den Pfeifen befreit, gewaschen und danach in Wasser aufgekocht hat.

5. Zwiebelsauce.

Kleine weiße Zwiebeln werden abgeputzt und in kochendem Wasser übergekocht, dann einige Minuten in kaltes Wasser gelegt, auf ein Sieb geschüttet und in etwas brauner Butter und Jüs in 8 bis 10 Minuten gahr gebraiſ't. Dann giebt man sie mit der Braiſe zu der in Nr. 1 beschriebenen braunen Sauce, nachdem dieselbe durchs Sieb gerührt ist und läßt sie damit durchkochen.

6. Schinkensauce.

Dieselben wird eben so zubereitet wie in Nr. 1 angegeben. Nachdem sie durch das Sieb gerührt, giebt man in feine Würfel geschnittenen gekochten Schinken und ein Glas Portwein dazu und läßt sie damit durchkochen.

7. Kümmelsauce.

Nachdem man die braune Sauce Nr. 1 durch das Sieb gerührt, giebt man verlesenen und einige Minuten abgekochten Kümmel dazu und läßt sie damit durchkochen.

8. Gurkensauce.

Frische Gurken werden geschält, in 4 Theile geschnitten, von den Kernen befreit und jedes Viertel 2 oder 3 Mal durchgeschnitten; dann legt man sie einen Augenblick in kochendes Wasser, schüttet sie auf einen Durchschlag und stellt sie dann mit etwas brauner Butter und Jüs zu Feuer, läßt sie in einer Viertelstunde gahr kochen und giebt von der in Nr. 1 beschriebenen braunen Sauce so viel dazu als man bedarf. In Ermangelung der frischen Gurken nimmt man Azia- oder Essiggurken, welche man aber, nachdem sie geschnitten sind, einigemal überkochen läßt.

9. Wiener Sauce.

Die Zubereitung derselben ist ganz so wie in Nr. 1 angegeben. Nachdem die Sauce durchs Sieb gerührt ist, gebe man noch ein Stück Stand oder trockne Bouillon und einige Löffeln voll Capern dazu.

10. Spanische Sauce.

Diese wird eben so zubereitet wie in Nr. 1 angegeben, nur daß man mehr Zwiebeln darin kochen läßt und nachdem sie durch das Sieb gerührt ist, etwas Malagawein und Cajennepfeffer dazu giebt.

11. Glaceesauce.

Man läßt allerlei Braten-Jüs nebst einer halben Kelle voll guter Bouillon und einem Stücke Stand, einem Lorbeerblatt und etwas Dragon und Thymian so lange einkochen bis sie semig wird und rührt sie dann durch ein Sieb.

12. Trüffelsauce.

Nachdem die Trüffeln rein gebürstet und gewaschen sind, schält man sie dünn ab und giebt die Schale in die in

Nr. 1 beschriebene braune Sauce und läßt sie darin auskochen. Während diese kocht, schneidet man die abgeschälten Trüffeln in dünne Scheiben, stellt sie mit etwas frischer Butter, Jüs und einer Chalotte zu Feuer und läßt sie eine Viertelstunde damit langsam durchschwitzen, giebt dann, nachdem die Chalotte herausgenommen, die braune Sauce dazu und läßt dieses zusammen wieder aufkochen.

13. Auf andere Art.

Nachdem die Trüffeln rein gebürstet und gewaschen sind, stellt man sie mit so vielem Rothwein, daß sie gut davon bedeckt sind, zu Feuer und läßt sie langsam eine halbe Stunde darin gahr dunsten, nimmt sie heraus, schält sie ab und schneidet sie in Scheiben, giebt den Wein zu der in Nr. 1 beschriebenen braunen Sauce, rührt diese durch ein Sieb und giebt die in Scheiben geschnittenen Trüffeln dazu.

14. Rosinensauce.

Man stellt braune Bouillon (sollte man diese nicht haben, so kann man auch Wasser nehmen) mit einer halben Flasche Wein, einigen Citronenscheiben, Pfefferkörnern, Nelken nnd einigen Chalotten zu Feuer, rührt so viel braun gebranntes Mehl dazu, daß die Sauce gebunden genug davon wird, giebt dann gahr gekochte Rosinen und Corinthen, nebst in Streifen geschnittenen Mandeln dazu, versucht nach Salz und Säure und läßt die Sauce noch einige Minuten kochen.

15. Mockturtlesauce.

Man stelle braune Bouillon, ein gutes Stück Stand, etwas Portwein, Madeira, Rum, Soya, Citronenschale und Säure, einige Nelken und Pfefferkörner zu Feuer, gebe einen Löffel voll Soya und etwas Cajennepfeffer und ein wenig braun gebranntes Mehl dazu, lasse dieses eine halbe Stunde zusammen kochen, versuche nach Salz und Säure und gieße die Sauce durch ein Sieb.

16. Braune Sardellensauce.

Der Ansatz derselben ist eben so wie in Nr. 1 angegeben. Vor dem Durchrühren der Sauce giebt man einige ausgewässerte, von den Gräten befreite, feingehackte Sardellen nebst einem Glase Rothwein dazu und läßt sie dann noch einige Minuten darin kochen.

17. Dragonsauce.

Diese wird eben so zubereitet, nur daß man nach dem Durchrühren der Sauce einen guten Löffel voll gehackten Dragon und etwas Essig zu derselben giebt und sie wieder damit aufkochen läßt.

18. Burgundersauce.

Diese wird ebenfalls so bereitet wie in Nr. 1 angegeben ist, nur daß man noch eine ziemliche Portion geräucherten und in Würfel geschnittenen rohen Schinken damit lange kochen läßt. Nachdem die Sauce durchgerührt, giebt man ein gutes Glas Burgunderwein dazu und läßt sie noch einmal damit aufkochen, versucht nach Salz und Säure und giebt etwas grob gestoßenen Pfeffer dazu.

Anmerk. Zu folgenden Saucen nimmt man weiße Bouillon, die nach der Vorschrift A. Nr. 15 zubereitet ist, und müssen diese Saucen ziemlich gebunden sein.

19. Austernsauce.

Nachdem eine beliebige Portion Austern von den Bärten gereinigt sind, kocht man letztere nebst dem Austerwasser und etwas Bouillon zusammen auf und giebt sie durch ein Sieb. Von dieser Austerbouillon giebt man etwas nebst den Austern in eine Casserolle und läßt sie auf gelindem Feuer warm werden, schüttet dann die Austern auf ein Sieb und gießt die Bouillon wieder zu der andern; dann trennt man 4 bis 6 Eidotter vorsichtig von dem Weißen, schlägt dieselben mit einem hölzernen Löffel in einer kleinen Casserolle tüchtig durch, giebt einen Löffel voll Mehl und

Digitized by Google

einige Tropfen kaltes Waſſer dazu, arbeitet dieſes gut mit einander durch, damit das Mehl mit den Eiern aufgelöſ't wird, giebt dann unter beſtändigem Rühren nach und nach das gekochte Auſternwaſſer dazu, läßt aber den Satz zurück, thut daranf ein gutes Stück friſcher Butter, etwas Muskatblüthe, Citronenſäure und ein wenig Salz dazu und läßt dieſe Sauce unter beſtändigem Rühren anf gelindem Feuer zum Kochen kommen, nimmt ſie dann gleich vom Feuer und giebt unter ſchwachem Umrühren die Auſtern dazu; dieſe dürfen aber nicht mit kochen, ſonſt werden ſie hart.

Oder: Man ſtellt ein gutes Stück Butter in einer Caſſerolle zu Feuer, giebt einen Löffel voll Mehl dazu und läßt dieſes einen Augenblick zuſammen ſchwitzen, giebt dann das gekochte und abgeklärte Auſterwaſſer und ſo viel Bouillon als man Sauce bedarf, dazu, und rührt dieſe Sauce, wenn ſie kocht, mit einigen Eidottern ab. Nachdem ſie vom Feuer genommen iſt, giebt man die Auſtern hinein. Man rechnet gewöhnlich auf jede Perſon 2 bis 3 Auſtern.

20. Sardellenſauce.

Die Sardellen werden gewaſchen, von den Gräten gereinigt und fein gehackt, dann ſtellt man ſie mit einem guten Stück Butter zu Feuer, rührt einen Löffel voll Mehl damit durch, giebt dann ſo viel Bouillon dazu, als man Sauce bedarf (und damit dieſelbe auch ihre gehörige Dicke bekömmt), thut etwas Muskatblüthe und Citronenſäure dazu, läßt dieſes mit einander aufkochen, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab und giebt ſie darauf durch ein Sieb. Man kann auch ſtatt der Bouillon Auſterwaſſer dazu nehmen.

21. Capernſauce.

Dieſe wird eben ſo zubereitet wie Auſternſauce, nur daß man ſtatt Auſterwaſſer Bouillon dazu nimmt und nachdem die Sauce gekocht hat, einige Löffel voll Capern ſtatt der Auſtern dazu giebt.

22. Champignonsſauce.

Man reinigt eine beliebige Portion friſcher Champignons, ſchneidet ſie in Filets und ſchwitzt ſie mit einem Stück Butter, Salz und Citronenſäure gahr. Dann ſchwitzt man Mehl in einem Stück friſcher Butter durch, giebt ſo viel gute Bouillon als man Sauce bedarf, dazu, thut die Champignons nebſt etwas Muskatblüthe hinein, läßt dieſes zuſammen aufkochen, verſucht nach Salz und Säure und rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab.

23. Sauerampferſauce.

Man ſchlägt einige Eidotter in einer Caſſerolle ganz fein, giebt einen Löffel voll Mehl dazu und löſet dies, nachdem man es mit den Eiern gut durchgerührt, mit kalter Bouillon auf, giebt ein gutes Stück friſcher Butter, Muskatblüthe und etwas Salz dazu, läßt es auf gelindem Feuer unter beſtändigem Rühren aufkochen und giebt dann eine gute Hand voll gewaſchenen, einigemal durchgeſchnittenen und in Butter geſchwitzten Sauerampfer dazu. Sollte die Sauce nicht ſauer genug davon werden, ſo thut man noch etwas Citronenſäure hinein. Sollte der Sauerampfer ſchon recht groß ſein, ſo brüht man ihn mit kochendem Waſſer ab, damit die herbe Säure ſich verliert.

24. Matelotſauce.

Man läßt in guter Bouillon ein paar Chalotten, etwas Dragon, Peterſilie, Thymian, ein Lorbeerblatt, Citronenſchale und einige Pfefferkörner eine Viertelſtunde kochen, damit dieſelbe den Geſchmack davon annimmt, gießt ſie durch ein Sieb, ſchlägt alsdann einige Eidotter tüchtig, giebt einen Löffel voll Mehl hinzu, löſ't es mit der Bouillon auf, giebt noch etwas Citronenſäure und einige Capern hinzu und läßt es unter beſtändigem Rühren zuſammen aufkochen.

25. Parmeſanſauce.

Man rührt 4 Eidotter in einer Caſſerolle fein, giebt einen Löffel voll Mehl dazu und löſet dies mit einer Ober-

Digitized by Google

tasse voll kaltir Bouillon auf, giebt 1/4 ℔ frische Butter, etwas Muskatblüthe und Salz dazu, läßt dieses unter beständigem Rühren zusammen aufkochen, nimmt dann die Sauce gleich vom Feuer und streut 4 Loth geriebenen Parmesankäse hinein, rührt währenddem die Sauce damit durch, versucht nach Salz und richtet sie an.

26. Citronensauce.

Man rührt 4 Eidotter in einer Casserolle fein, thut einen Löffel voll Mehl, dann ein Glas Weißwein und eben so viel Bouillon, die Schale und den Saft von 2 Citronen und 12 Loth frische Butter dazu, läßt dieses zusammen auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen kommen und rührt dann die Sauce durch ein Sieb.

27. Senfsauce.

3 Eidotter, ein Löffel voll Mehl, der Saft einer Citrone, etwas Zucker, 1/4 ℔ frische Butter und so viel Bouillon als man Sauce bedarf, wird, nachdem Alles gut durcheinander gerührt ist, über gelindem Feuer so lange gerührt, bis es kocht, dann giebt man 2 bis 3 Löffel voll scharfen Senf dazu und läßt ihn in der Sauee heiß werden.

Oder: Man schlägt in einer Casserolle 3 Eidotter, giebt etwas Zucker, einen Löffel voll Essig, ein gutes Stück Butter, Salz, Muskatblüthe und so viel dünnen gelben Senf dazu als man Sauce bedarf, und läßt dieses zusammen auf gelindem Feuer unter beständigem Rühren zum Kochen kommen.

Oder: Man schwitzt einen kleinen Löffel voll Mehl in einem Stücke Butter, giebt dann dünnen Senf und Bouillon, einige ganz fein gehackte Sardellen und einen Löffel voll Capern dazu und läßt dies zusammen aufkochen.

Gekochter Senf zu Fischen wird zubereitet wie folgt: Man rührt ein gutes Stück Butter mit so vielem gelben Senf, als man Sauce bedarf, über gelindem Feuer bis es kocht. Sollte die Sauce zu dick werden, so giebt man einen Löffel voll von dem Fischwasser dazu und rührt sie tüchtig damit durch.

28. Robertsauce.

Man bratet einige fein gehackte Chalotten in brauner Butter, giebt dann etwas Bouillon, Essig und Pfeffer dazu, läßt dieses zusammen durchkochen und rührt die Sauce mit 2 Eidottern, welche man mit einem Löffel voll schwachen Senf und einem Löffel voll Soya vermischt hat, ab.

29. Spargelsauce.

Man rührt einige Eidotter mit einem Löffel voll Mehl und einem Stücke Butter durcheinander, giebt etwas Muskatblüthe und so viel Bouillon oder Spargelwasser dazu, daß dieses eine ziemlich runde Sauce wird, und läßt dies unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer zum Kochen kommen.

Oder: Man rührt 4 Löffel voll dicken Rahm mit 6 Eidottern und einem halben Löffel voll Mehl durch, giebt dann etwas süße Milch, Muskatblüthe und Salz, auch etwas Zucker und einen Löffel voll Essig dazu, und läßt dieses zusammen unter beständigem Rühren aufkochen.

30. Blumenkohlsauce.

¼ ℔ Butter wird mit 6 Eidottern, einem Löffel voll Mehl, Muskatblüthe und Salz gut durcheinander gerührt, dann gießt man nach und nach ein halbes Quartier gute Bouillon dazu und läßt diese Sauce unter beständigem Rühren aufkochen.

Man kann auch statt Bouillon Milch oder Blumenkohlwasser nehmen.

31. Fischsauce oder Eiersauce zu Fischen.

Man knetet ein gutes Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl durch, giebt Fischwasser, Essig, Zucker, Salz und Muskatblüthe dazu, läßt dieses unter beständigem Rühren aufkochen und rührt dann diese Sauce mit einigen Eidottern ab.

32. Holsteinische Sauce zu Dorsch.

Man knetet zu einem guten Stück Butter einen Löffel voll Mehl, giebt so viel Fischwasser, als nöthig ist, dazu, doch muß die Sauce recht gebunden bleiben, giebt dann eine gute Portion ganze weiße Pfefferkörner, etwas Krebsbutter und Muskatblüthe dazu, läßt dieses zusammen aufkochen und versucht nach Salz.

33. Granatsauce.

Man stellt ein gutes Stück frischer Butter in einer Casserolle zu Feuer, giebt einen Löffel voll Mehl dazu und läßt dieses zusammen einen Augenblick schwitzen, giebt alsdann so viel Bouillon als nöthig ist dazu; wenn man Austerwasser hat, kann man auch dieses dazu nehmen, so wie etwas Muskatblüthe und Citronensäure, läßt dies zusammen aufkochen, rührt die Sauce mit einigen Eidottern ab und giebt eine beliebige Portion Granat hinein.

34. Krebssauce.

Nachdem man von den gestoßenen Krebsschalen (nach der Anweisung A. Nr. 13) die Krebsbutter gezogen hat, stellt man den Krebsgout mit kräftiger Bouillon wieder zu Feuer, giebt etwas Suppenkräuter dazu, läßt dieses eine halbe Stunde zusammen kochen, giebt diese Krebsbouillon durch ein Sieb, stellt sie dann wieder zu Feuer, giebt weiß gebranntes Mehl, eine ganz fein gehackte Sardelle, etwas Muskatblüthe und etwas Weißwein dazu und läßt die Sauce langsam 1 Stunde kochen. Beim Anrichten giebt man eine beliebige Portion Krebsschwänze hinein. Sollte die Sauce nicht röthlich und eben genug sein, so giebt man noch etwas Krebsbutter und gebranntes Mehl dazu.

35. Hummersauce.

Die Hummerbeine und Eier werden gestoßen und mit kräftiger Bouillon und Suppenkräutern eine halbe Stunde gekocht und dann durch ein Sieb gegeben. Darauf schlägt

man in einer Casserolle 4 bis 6 Eidotter fein, giebt einen guten Löffel voll Mehl dazu, löset dies zusammen mit der Hummerbouillon auf, giebt ein Stück frische Butter und Muskatblüthe dazu und läßt diese Sauce unter beständigem Rühren zusammen aufkochen. Wenn die Sauce nicht roth genug ist, giebt man noch ein Stück Krebsbutter dazu.

36. Meerrettigsauce zu Rindfleisch.

Man läßt geriebenes Weißbrot mit fetter Bouillon, etwas Muskatblüthe und einem Stücke Zucker zu einer semigen Sauce einkochen, giebt dann geriebenen Meerrettig nach Geschmack dazu und läßt ihn eben damit heiß werden. Man kann auch gut gewaschene und abgekochte Corinthen dazu geben. Man deckt aber die Casserolle bis zum Anrichten fest zu.

37. Meerrettigsauce zu Karpfen.

Man mischt 2 Eßlöffel voll geriebenen Meerrettig, zwei Löffel voll Essig und einige Löffel voll geriebenen Zucker durcheinander, auch kann man etwas süßen Rahm dazu geben. Man giebt neben dieser Sauce gleich geschmolzene Butter mit zu Tisch.

38. Liebesapfelsauce.

Diese Aepfel werden durchgeschnitten, der Saft ausgepreßt und die Schalen mit einigen Chalotten, einem Lorbeerblatt, etwas Salz, Pfeffer und einem Stückchen frischer Butter eine halbe Stunde langsam durchgeschwitzt, dann durch ein Haarsieb getrieben, mit kräftiger Bouillon, einem Stücke Gallerte und dem Saft der Aepfel verdünnt, dann wieder aufs Feuer gestellt, abgeschäumt und wenn sie gebunden genug ist, wieder durchs Sieb gerührt.

39. Butter- oder Rahmsauce.

Man stellt in einer Casserolle ¼ ℔ Butter auf gelindes Feuer, rührt einen halben Löffel voll Mehl dazu und drei

Digitized by Google

Löffel voll Wasser, zieht dann diese Sauce mit einem Löffel fleißig in die Höhe, giebt dann nach und nach 1/4 ℔ Butter, eine feingehackte Chalotte und 3 Eßlöffel voll dicken süßen Rahm, auch etwas Muskatblüthe dazu, und läßt dies unter fleißigem Aufziehen recht heiß werden; man muß sich aber dabei in Acht nehmen, daß sich die Butter nicht wieder klärt.

40. Petersiliensauce.

Ein gutes Stück Butter wird mit einem kleinen Löffel voll Mehl durchgeknetet, etwas Muskatblüthe und so viel Bouillon dazu gegeben, daß die Sauce gebunden genug bleibt. Dieses läßt man zusammen aufkochen und giebt dann fein gehackte Petersilie dazu.

Wein- und Milchsaucen.

41. Schaumsauce.

In eine nicht zu kleine Casserolle schlägt man 6 ganze Eier, giebt 1/2 ℔ an einer Citrone abgeriebenen Zucker, den Saft einer Citrone und eine halbe Flasche Weißwein dazu und schlägt dieses Alles mit einer Ruthe über gelindem Feuer so lange, bis es anfängt zu kochen.

Will man diese Sauce zu Plumppudding geben, so giebt man gleich einen Löffel voll Rum in die Casserolle.

42. Champagnersauce.

Diese wird eben so zubereitet wie die vorige, nur daß man statt Weißwein Champagner nimmt.

43. Vanillesauce.

Diese wird eben so bereitet wie Schaumsauce, nur daß man noch 1/4 Stange feingestoßene Vanille dazu giebt.

44. Rothe Schaumbrühe.

Man giebt zu 6 Eiern ein halbes Quart frisch ausgepreßten Saft rother Johannisbeeren, von einer Citrone den Saft, und an einer Citrone abgeriebenen Zucker nach Geschmack. Dieses alles wird auf Feuer gesetzt und mit einer Ruthe geschlagen, bis es kocht.

Digitized by Google

45. Punschbrühe.

Man zerrührt einen Eßlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser, thut 5 bis 6 Eidotter dazu, Zucker an 2 Citronen abgerieben, den Saft von 2 Citronen und so viel Wasser, als man Brühe braucht, schlägt dies mit einer Ruthe über dem Feuer, bis es kocht, nimmt es ab, und giebt unter beständigem Schlagen 1 bis 2 Weingläser voll Rum oder Arrack dazu.

46. Brühe zum Plumppudding.

Man zerrührt 6 Eidotter mit einem flachen Eßlöffel voll Mehl, nebst einem Mengel weißen Wein, 2 Weingläser voll Rum, und Zucker nach Geschmack, setzt dies auf Feuer und rührt es, bis es kocht.

47. Sagobrühe.

Man läßt 4 Loth weißen Sago mit ¼ Quart Wasser, ¾ Quart Wein, Canehl und Citronenschale ziemlich dick kochen (es vergehen wohl 3 Stunden, ehe der Sago gahr wird); dann rührt man ihn durch ein Sieb, mischt dazu von 3 Citronen den Saft, und Zucker an Citronen abgerieben.

48. Kirschbrühe mit Sago.

Man läßt ¼ ℔ Kirschen, die man mit den Steinen in einem Mörser gestoßen hat, mit 1 Mengel Wein ½ Stunde kochen. In einem andern Topfe läßt man 4 Loth Sago mit 2½ Mengel Wein und 2½ Mengel Wasser, mit der Schale von einer halben Citrone und etwas ganzem Canehl 2 Stunden kochen. Hierauf reibt man erst den Sago und dann die Kirschen durch ein Sieb, gießt jenes zu den durchgerührten Kirschen, thut Zucker dazu und läßt dieses zusammen wieder aufkochen.

49. Kirschbrühe mit kleinem Zwieback.

Man zerstößt ½ ℔ getrocknete Kirschen mit den Steinen, giebt sie mit 6 gestoßenen kleinen Zwiebäcken und etwas

Canehl in einen Topf, gießt Waſſer dazu und läßt ſie eine halbe Stunde kochen; dann nimmt man ſie vom Feuer, reibt ſie durch ein Haarſieb, thut dann ½ Quart weißen Wein, eine Citrone in Scheiben geſchnitten, und Zucker nach Geſchmack, daran, und läßt dies aufkochen.

50. Kirſchbrühe mit Eiern.

½ ℔ getrocknete Kirſchen werden mit 1 Mengel rothen Wein, 1 Mengel Waſſer und Canehl eine halbe Stunde gekocht, durch ein Sieb gerührt, mit Zucker verſüßt und mit 4 Eidottern abgerührt.

51. Brühe von Kirſchwein.

Man läßt 4 Loth Sago mit Citronenſchale, ganzem Canehl und mit 5 Mengeln Waſſer 3 Stunden kochen, reibt ihn dann durch ein Sieb und thut zu dem Durchgerührten ½ bis ¾ Quart Kirſchwein und Zucker.

52. Himbeerbrühe.

Man drückt friſche Himbeeren durch ein Tuch und kocht ½ Quart Saft davon mit einem Glaſe Wein, Zucker, Canehl und 5 Eidottern auf. Im Winter kann man ſtatt der Himbeeren eingemachten Himbeerſaft dazu nehmen, oder in Zucker eingekochte Himbeeren, die man vorher zerquetſcht. Dieſe Brühe ſchmeckt zu Pudding gut.

53. Brühe von Himbeereſſig.

Dieſe Brühe wird eben ſo gemacht, wie die Brühe von Kirſchwein (ſiehe Nr. 51), nur daß man den Kirſchwein wegläßt und dafür einen Mengel Himbeereſſig daran gießt.

54. Brühe von Johannisbeerſaft.

Dieſe Brühe wird eben ſo gemacht, wie die Brühe von Kirſchwein, nur daß man den Kirſchwein wegläßt und dafür 3 Eßlöffel voll mit Zucker eingekochten Johannisbeerſaft

zu dem gekochten Sago mischt, etwas Zucker, und wenn die Brühe noch nicht säuerlich genug sein sollte, von einer Citrone den Saft.

55. Hagebuttenbrühe.

¼ ℔ Hagebutten wird mit ½ Quart Wasser und ¼ Qt. Wein auf Feuer gesetzt, und, wenn die Hagebutten getrocknet sind, eine Stunde, sind sie aber noch frisch, eine halbe Stunde lang gekocht. Dann giebt man 3 gestoßene kleine Zwiebäcke dazu, läßt die Hagebutten damit wieder aufkochen und rührt sie nun durch ein Sieb, thut Zucker, an einer Citrone abgerieben, den Saft von einer Citrone und Canehl daran.

56. Heidelbeerbrühe (Bickbeerbrühe).

Man läßt 1 ℔ Heidelbeeren (Bickbeeren) mit 1 Mengel Wein und etwas Canehl kochen, bis die Bickbeeren sich fast ganz aufgelöset haben. In einem andern Topfe läßt man 4 Loth Sago mit 2 Mengeln Wasser und 2 Mengeln Wein 3 Stunden kochen. Dann durchsiebt man den Sago und die Bickbeeren und versüßt das Durchgerührte mit Zucker.

57. Mandelbrühe.

Man stößt ¼ ℔ Mandeln mit Rosenwasser recht fein, gießt ½ Quart kochende Milch darauf, und reibt Beides stark; dann rührt man diese Masse durch ein Sieb, fügt 2 Eßlöffel voll Orangenblüthwasser hinzu, nebst Zucker, läßt sie auf dem Feuer recht heiß werden und rührt sie mit 2 oder 3 Eidottern ab.

58. Chokoladenbrühe.

¼ ℔ fein geriebene Chokolade wird mit ½ Quart Wein, und Zucker nach Geschmack zusammen aufgekocht und mit 3 oder 4 Eidottern abgerührt.

Anmerk. Man kann statt des Weins auch Milch nehmen.

59. Milchbrühe.

Man kocht ½ Quart Milch, giebt unter beständigem Rühren ¼ ℔ Butter, die man mit einem Eßlöffel voll Mehl durchgeknetet haben muß, Zucker und Canehl dazu.

60. Milchbrühe mit Eiern.

Man kocht 1 Quart Milch, 4 Loth Butter, Zucker, Canehl und Rosenwasser in einem Topfe auf, schlägt dann in eine Schale 3 oder 4 Eidotter und rührt langsam die kochende Milch dazu.

61. Milchbrühe mit Vanille.

Man kocht ½ Quart Milch mit Citronenschale, Zucker und einem Stück Vanille durch; dann rührt man 6 Eidotter mit etwas kalter Milch an, und, wenn man will, mit einer Messerspitze voll Stärke, mischt dies unter beständigem Schlagen zu der Milch, und schlägt es über Feuer beständig, bis es aufkocht.

62. Erdbeerensauce.

Man rührt 1 ℔ Erdbeeren durch ein Sieb, stellt diesen Saft, nebst einer halben Flasche rothen Wein, Citronenschale, Canehl und Zucker nach Geschmack, zu Feuer, läßt dieses zusammen aufkochen und rührt diese Sauce mit einem Löffel voll in Wasser aufgelöseter Stärke ab.

63. Kalte Erdbeerensauce.

Die Erdbeeren werden durch ein Sieb gerührt, dann zu dem Saft eben so viel Madeirawein, eine auf Zucker abgeriebene Apfelsine und der Saft derselben, nebst einem kleinen Löffel voll in Wasser gekochter Stärke dazu gerührt.

64. Quittensauce.

Einige geschälte Quitten werden mit halb Wasser und halb Wein, nebst etwas Nelken, Canehl und Zucker zu Feuer gestellt und so lange gekocht, bis sie ganz weich sind,

Digitized by Google

dann nebst der Sauce durch ein Sieb gerührt; darauf giebt man auf Zucker abgeriebene Apfelsinenschale, nebst den Saft derselben, dazu. Sollte die Sauce zu dick sein, so giebt man noch etwas Wein dazu.

65. Prünellensauce.

Die Prünellen werden mit halb Wasser und halb Wein, Citronenschale, Canehl und etwas gestoßenem Zwieback eine Viertelstunde gekocht und dann durch ein Sieb gerührt.

66. Melonensauce.

Man nimmt abgeschälte und von den Kernen befreite Melonenscheiben, stellt diese mit zwei Theilen Wein und einem Theile Wasser, nebst etwas Citronenschale, Canehl und Nelken zu Feuer, läßt sie weich kochen und rührt sie dann mit der Sauce durch ein Sieb.

67. Citronensauce.

Einige auf Zucker abgeriebene Citronenschalen, nebst dem Safte, zwerden mit Wein, Zucker, getrocknetem und gestoßenem Bisquit zu Feuer gestellt, eben aufgekocht und, im Fall sich der Bisquit nicht ganz darin augelöset hat, durch ein Sieb gerührt.

68. Obstsauce.

Man nimmt feine Aepfel, schneidet sie, ungeschält, in dünne Scheiben, stellt sie mit halb Wein, halb Wasser zu Feuer, giebt etwas ganzen Canehl, Nelken und gestoßene Cardemomm, auch von einer Citrone den Saft und die Schale daran, läßt dieses eine Stunde langsam zusammenkochen, giebt dann die Masse auf ein Sieb und läßt die Sauce abtröpfeln, thut zu derselben noch etwas Wein und Zucker nach Geschmack, läßt dieselbe wieder aufkochen und rührt sie mit in Wasser aufgelöseter Stärke ab.

Das auf dem Siebe Zurückgebliebene benutzt man, nachdem es durchgerührt, entweder zu Compot oder Backwerk.

Digitized by Google

69. Rothe Rübensauce.

Nachdem die rothen Rüben geschält und gerieben sind, gießt man weißen Wein darauf und läßt sie eine Stunde damit stehen; dann giebt man sie auf ein Sieb, drückt mit einem Löffel allen Saft heraus und stellt denselben mit etwas Citronenschale, Canehl und Zucker zu Feuer, und rührt, wenn es kocht, einen Löffel voll Stärke, in Wasser aufgelöset, dazu.

70. Kalte Rahmsauce.

1 Mengel Rheinwein, 1 Mengel Sekt, eben so viel dicken süßen Rahm, 2 auf Zucker abgeriebene Citronen, nebst dem Saft derselben, und etwas gestoßener Zucker werden mit einer Weidenruthe zu Schaum geschlagen.

Will man sie gern roth haben, so giebt man etwas Himbeersaft dazu.

71. Sauce zum wilden Schweinskopf.

Das Gelbe von 8 hartgekochten Eiern wird durch ein Sieb gerührt, dann nach und nach mit 6 Eßlöffeln voll Provenceöl fein gerührt; darauf giebt man etwas geriebene Citronenschale und den Saft der Citrone, ein Paar Löffel voll guten Senf, fein gehackte Chalotten, etwas Nelken, Pfeffer, Salz, Zucker und eine Messerspitze voll Cayennepfeffer, ein paar Löffel voll guten rothen Wein und soviel Kräutereßig dazu, daß die Sauce semig genug bleibt. Dann giebt man in Scheiben geschnittene kleine Eßiggurken und ein Paar Löffel voll Capern daran und rührt Alles gut durcheinander.

72. Kalte Eiersauce.

6 rohe Eidotter werden 1/4 Stunde ganz langsam gerührt, dann nach und nach von einer Citrone der Saft (unter beständigem Rühren) dazu gegeben, so wie etwas gestoßener weißer Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie und Dragon, ferner nach und nach 4 Eßlöffel voll Provenceöl und der Saft von einigen Citronen, oder ein paar Löffel voll Eßig.

Digitized by Google

73. Auf andere Art.

8 Eidotter, 1/4 ℔ Oel, eine halbe Flasche Essig, ganzer Pfeffer, Salz, Petersilie, Dragon und einige feingeschnittene Chalotten werden gut durcheinander gerührt; dann unter stetem Rührem auf gelindem Feuer zum Kochen gebracht, darnach durch ein Sieb gerührt; nachdem sie erkaltet, giebt man ein Paar Löffel voll Capern dazu.

74. Sardellenbutter.

1/2 ℔ rein gewaschene und von den Gräten befreite Sardellen werden feingehackt, dann durch ein Sieb gerührt und mit 1/4 ℔ frische zu Schaum gerührte Butter durcheinander gerührt; will man den Geschmack erhöhen, so giebt man etwas feingestoßenen weißen Pfeffer dazu. Soll diese Sardellenbutter eine grünliche Farbe haben, so hackt man mit den Sardellen zugleich etwas Petersilie fein.

Digitized by Google

M. Eier-, Milch- und Mehlspeisen.

1. Eier mit rothem Wein.

Die Eier werden allein etwas mehr als weich gekocht, damit man die äußere Schale abnehmen kann. Dann macht man eine Brühe von etwas Butter, mit Mehl durchgeknetet, Wasser, rothen Wein, Zucker und Salz, läßt sie kochen und gießt sie über die Eier.

2. Gefüllte Eier.

Man kocht Eier hart, schält sie, schneidet sie in längliche Hälften und nimmt die Dotter heraus, welche klein gehackt werden. Zu diesen thut man in Milch geweichtes Weißbrot, Corinthen, Mukatblüthe, Butter und noch einige Eier, und rührt dies über Feuer zu einer Masse. Dann füllt man das Eiweiß damit an, setzt sie in eine Schüssel, um welche vorher ein gebackener Teigrand gemacht worden ist, und gießt eine Schaum- oder Milchbrühe darüber.

3. Auf andere Art.

8 hartgekochte Eier werden abgeschält und in der Mitte durchgeschnitten, das Gelbe herausgenommen und durch ein Sieb gerührt, dann schwitzt man 2 feingehackte Chalotten in Butter gahr, giebt die durchgeriebenen Eier, Salz, Muskatblüthe, gehackte Petersilie, Pfeffer und einen Löffel voll süßen Rahm dazu, füllt diese Masse in das ausgehöhlte Eiweiß, macht die Oberfläche mit einem Messer schlicht und legt sie neben einander auf eine flache Schüssel, thut etwas geschmolzene Butter darunter und läßt sie unter einem Kohlendeckel hellbraun backen. Man giebt eine Austern- oder Capernsauce dabei.

Oder: Man legt erst einen dünnnen Blätterteig auf die Schüssel, dann die gefüllten Eier darauf und läßt sie rasch in einem Ofen backen.

4. Omelette soufflée.

Man nimmt 12 Eier, trennt das Weiße derselben von dem Gelben und giebt jedes in ein besonderes Gefäß. Zu den Dottern mischt man, nachdem sie stark geklopft sind, an einigen Citronen abgeriebenen Zucker. Das Eiweiß wird zu einem recht steifen Schaum geschlagen; dann rührt man nach und nach das Gelbe zu dem Weißen, giebt Beides in eine Schüssel und läßt es in einem Ofen gahr backen. 10 bis 15 Minuten werden erfordert, um dies Gericht gahr zu backen. Nach Verlauf dieser Zeit, wo man finden wird, daß es recht hoch aufgegangen ist, muß man es schnell zur Tafel geben, weil es sonst wieder in sich zusammensinken würde.

5. Omelette mit Kräutern.

4 Eier werden nebst 2 Löffel voll Milch, etwas Muskatblüthe, Salz, feingehackte Petersilie, Schnittlauch und Kärbel tüchtig durcheinander gequirlt. Dann giebt man in eine Eierkuchenpfanne 2 Loth Butter, läßt sie recht heiß darin werden, gießt die Masse hinein, läßt sie darin herumlaufen, aber nur an der einen Seite hochgelb backen, und schlägt sie dann von beiden Seiten zusammen, so daß sie ungefähr eine Hand breit und zwei Fingerbreit hoch ist.

6. Omelette mit Confitüren.

4 Eier quirlt man mit 2 Löffel voll Milch durcheinander, giebt dann 2 Loth Butter in eine Eierkuchenpfanne und läßt die Masse darin an einer Seite hochgelb backen, giebt dann einige Löffel voll Frucht-Gelée oder Marmelade darauf, streicht dieses mit einem Messer schlicht, und schlägt ihn ebenfalls von beiden Seiten zusammen, bestreut ihn mit gestoßenem Zucker und brennt diesen vermittelst einer glühenden Zange oder eines Eisens braun.

7. Omelette mit Trüffeln oder Schinken.

Zu diesen nimmt man die Masse von voriger Nummer doppelt, und giebt dann gleich zu derselben in Würfel geschnittene Trüffel oder Schinken, backt sie dann rasch an der einen Seite und schlägt sie von beiden Seiten zuammen.

8. Eierkäse.

Man setzt 2 Quart Milch, 14 Eier, Zucker und Rosenwasser nach Geschmack, auf Feuer und läßt es kochen bis es gerinnt und sich theilt. Dann wird es in eine Eierkäseform geschüttet, in welcher es bleibt bis es kalt und die Feuchtigkeit davon abgelaufen ist; zuletzt giebt man es auf eine Schüssel. Zur Brühe kocht man ½ Quart Milch mit Zucker und Canehl auf, und rührt sie mit 3 oder 4 Eidottern ab. Man kann den Käse mit länglich geschnittenen Mandeln verzieren.

9. Auf andere Art.

Man schlägt eine beliebige Anzahl Eier ganz fein, giebt dann (auf jedes Ei eine kleine Obertasse voll) süße Milch, Rosenwasser und Zucker nach Geschmack, dazu, schlägt dieses alles gut durcheinander und gießt es in eine Puddingsform, welche man aber nicht ausstreuen darf, stellt diese in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie ½ bis ¾ Stunden kochen, füllt dann die Masse in eine Eierkäseform und läßt sie darin abtröpfeln und erkalten, und kehrt sie darnach auf eine andere Schüssel um. Man giebt rothen Wein und Zucker dabei her.

Auch kann man die Eierkäseform vorher mit gekochten Corinthen ausstreuen und dann die gekochte Masse darauf füllen, oder auch, nachdem der Eierkäse umgekehrt, denselben mit abgeschälten und in Streifen geschnittenen Mandeln bestreuen. Oder man kann auch gleich beim Anrühren an Zucker abgeriebene Citronenschale, oder auch Canehltinctur, dazu geben.

10. Ein Bubber.

Man schlägt 20 Eier, giebt dazu 1½ Quart Rahm, Zucker, Canehl und Vanille, füllt dies in eine mit kaltem Wasser angefeuchtete Form, die man in eine Tortenpfanne setzt, in die man kaltes Wasser gegeben hat, läßt es aufkochen und erkalten, und kehrt es dann auf die Schüssel um, auf der es bleiben soll. Man gießt eine Brühe, die man von Johannisbeersaft, Amidam (Stärke) und etwas Wein gekocht hat, kalt darüber.

Digitized by Google

11. Ein Eierberg.

Hierzu nimmt man 8 Eier, 1/2 Quart Milch, eine gute halbe Taſſe voll Roſenwaſſer, und Zucker nach Geſchmack. Dies wird unter beſtändigem Rühren ſo lange gekocht, bis es ſteif wird. Wenn es erkaltet iſt, reibt man es durch einen Durchſchlag, ſtreut Canehl darüber, kocht 4 Eidotter ſo ganz wie möglich in gekochter Milch auf und legt ſie oben auf die übrige Maſſe.

12. Citronenbrei mit Milch.

Man giebt in 1/2 Quart Milch die Schale von einer Citrone, läßt die Milch kochen bis ſie die Kraft von der Citronenſchale an ſich gezogen hat; dann giebt man 1 Eßlöffel voll Mehl, oder beſſer noch Amidam (Stärke) mit Roſenwaſſer angerührt, Zucker nach Geſchmack und 6 Eidotter dazu, und läßt dieſe Maſſe unter beſtändigem Rühren aufkochen. Dieſes Gericht ſchmeckt warm ſehr gut; doch kann man es auch kalt eſſen.

13. Citronenbrei mit Wein.

Man nimmt 1 Mengel guten rothen Wein, 1 Mengel Waſſer, von einem Weißbrot für 2 Groten (12 Loth) die Krume, thut ſolches in einen Topf und läßt es zu Brei kochen; hernach gießt man es durch ein Haarſieb, giebt 1/4 ℔ Zucker, von einer Citrone den Saft und das Gelbe von 3 Eiern dazu, ſchlägt es mit der Ruthe beſtändig und läßt es wiederum kochen. Man kann dieſen Brei kalt und warm eſſen.

14. Madenmuß.

Man ſchlägt 8 Eier, giebt 1/2 Quart Milch, 1 oder 2 Loth bittere Mandeln, Canehl und Zucker nach Geſchmack dazu, ſchüttet dies in ein Gefäß, welches man in kochendes Waſſer ſetzt. Wenn die Eiermaſſe gerinnt und dick genug geworden iſt, ſo ſchüttet man ſie in ein Tuch und läßt ſie darin einen halben Tag abtropfen. Nachdem ſie ziemlich

Digitized by Google

steif geworden ist, rührt man sie durch einen Durchschlag, der aber große Löcher haben muß, in die Schüssel, in der sie bleiben soll, so, daß sie einen kleinen Berg bildet. Man giebt eine Vanillesauce dabei her.

15. Brotbisquit in einer Brühe.

Für 4 Groten Weißbrot (¾ ℔) wird, nachdem die Rinde davon abgeschnitten ist, gerieben. ¼ ℔ gestoßene Mandeln, 3 ganze Eier, von 1 Ei das Weiße und 10 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker, werden dazu gethan. Alles wird wohl gemischt, geformt, in gestoßenem kleinen Zwieback umgekehrt und in abgeklärter Butter gebacken. Dann gießt man eine Milchbrühe darüber von ½ Quart Milch, 6 Eiern, Zucker, Canehl (Zimmt), und einige Messerspitzen voll Mehl.

16. Eier mit Senfsauce.

Gekochte Eier, welche so weich sein müssen, daß der Dotter nur eben zusammenhält, werden vorsichtig abgeschält, auf eine Schüssel gelegt, in der Mitte rasch durchgeschnitten, schnell umgeklappt, so daß in jede Hälfte das Gelbe oben kommt, und dann die unter „Saucen" beschriebene Senfsauce darüber gegeben.

17. Rührei.

8 Eier werden mit 6 Löffel voll Milch, etwas Salz und Muskatblüthe tüchtig geschlagen, dann setzt man in eine Casserolle 4 Loth Butter aufs Feuer, läßt diese recht heiß werden, giebt die angerührte Masse hinein, läßt sie sich etwas ansetzen, und zieht dann mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf den Boden der Casserolle große Stücke von dem Rührei heraus, giebt diese auf eine Schüssel und fährt so damit fort, bis sich die ganze Masse gesetzt hat. Man muß aber ja vorsichtig damit sein, damit die Eier nicht zu hart werden.

Digitized by Google

18. Rührei mit Schinken.

Nachdem man nach Vorschrift der vorhergehenden Nummer ein Rührei angerührt hat, giebt man in Würfel geschnittenen rohen Schinken dazu, und bereitet es auf dieselbe Weise. Man pflegt wohl die Butter erst zu schmelzen und das Salz zurückzulassen, weil es durch den Schinken leicht zu salz wird.

19. Rührei mit Granat

Wird eben so zubereitet, nur daß man statt Schinken eine gute Portion Granat nimmt.

20. Kartoffelspeise.

Man thut zu 1 ℔ geschälter, gekochter und geriebener Kartoffeln ½ Mengel Milch, ½ ℔ Butter, Rosenwasser, an einer Citrone abgeriebenen Zucker und 8 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird. Dies thut man in eine Schüssel, setzt sie in eine Tortenpfanne, in der Sand oder Salz liegt, und läßt es gahr backen.

21. Brei von Buchweizengrütze.

Man rührt Buchweitzengrütze in kochende Milch, salzt sie, läßt sie darin ganz ausquillen, richtet sie an, übergießt sie mit braun gebratener Butter und bestreut sie mit Zucker und Canehl.

22. Reismehlspeise.

Man kocht 2 Quart Milch auf, rührt ½ ℔ Reismehl hinein, kocht es ½ Stunde, thut Zucker und Rosenwasser daran und rührt es mit 3 Eidottern ab.

23. Rührei mit Speck.

8 Eier, 2 Löffel voll Mehl, 8 Löffel voll Milch, etwas Pfeffer und Salz quirlt man gut durcheinander und giebt

Digitized by Google

etwas Schnittlauch dazu; dann schneidet man ein gutes Stück Speck in feine Würfeln, bratet dieses in einer Casserolle aus, giebt die Masse dazu, und zieht dann mit einem hölzernen Löffel von allen Seiten recht fest auf den Boden der Casserolle herum, läßt es gahr, aber nicht zu hart werden.

24. Dicker Reis oder Reisbrei.

Man stellt 1 ℔ Reis mit vollem Wasser zu Feuer, läßt ihn unter öfterem Umrühren rasch zum Kochen kommen, schüttet ihn dann auf ein Sieb und gießt noch einige Kellen voll kaltes Wasser darüber. Während dessen kocht man für 3 Groten Milch, giebt ein kleines Stück frische Butter dazu und schüttet den abblangirten Reis dazu, rührt ihn damit durch, läßt ihn einmal aufkochen und stellt ihn dann auf ganz gelindes Feuer zurück, giebt Salz dazu und läßt ihn so, ohne darin zu rühren, gahr weichen. Beim Anrichten streut man Zucker und Canehl darüber.

25. Reis mit Mandeln.

Man kocht 1 ℔ Reis in Wasser etwas weich, dann läßt man das Wasser ablaufen und giebt ihn in 1 Quart kochende Milch. Darin läßt man ihn recht dick werden, dann thut man ¼ ℔ gestoßene Mandeln, ½ ℔ zu Sahne gerührte Butter, etwas Canehl, auf Citronen abgeriebenen Zucker, Rosenwasser und 10 Eidotter hinzu; zuletzt kommt auch das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße hinzu. Diese Masse läßt man ein wenig backen.

26. Reis mit Aepfeln.

Man kocht denselben, nachdem man ihn abblangirt, in Wasser, wozu man ein Stück Butter und Salz gegeben hat, gahr, giebt dann mit etwas Wein und Zucker gekochte Aepfel, durch einen Durchschlag gerührt, dazu, läßt dieses noch einmal durchkochen, versucht nach Salz und Zucker, richtet ihn an und bestreut ihn mit Zucker und Canehl.

Digitized by Google

27. Reis mit Aepfeln.

Man kocht ½ ℔ Reis mit etwas Salz und ½ Quart Milch steif, rührt, wenn er abgekühlt ist, 12 Loth Butter, 6 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, ¼ ℔ Zucker, etwas Salz, geriebene Citronenschale und Canehl dazu. Dann zerkocht man 10 große Aepfel mit Wein, Zucker und Corinthen zu einem steifen Muß, thut nun eine Schicht von der Reismasse in eine mit Butter bestrichene Form, legt auf diese eine Schicht Aepfelmuß, dann wieder Reis, Aepfel u. s. f., nur mache eine Lage Reis den Beschluß. Das Ganze backt man in einem Ofen, richtet es an und bestreut es mit Zucker und Canehl.

28. Reisgericht oder Flamri.

Man kocht ½ ℔ Reis oder Reismehl mit Milch steif, giebt an Citronen abgeriebenen Zucker, Canehl (Zimmt) und etwas Rosenwasser dazu, füllt es in Obertassen, die man vorher mit kalter Milch ausgespült hat, kehrt diese, wenn die Masse erkaltet ist, auf eine Schüssel um und gießt eine mit Eiern abgerührte Wein- oder Milchbrühe darüber.

29. Reisschnitte.

Man kocht ½ ℔ Reis mit 1¼ Quart Milch gahr, giebt Canehl, ¼ ℔ Zucker und einige Mandeln dazu. Nach erfolgter Abkühlung rührt man 5 Eier daran, streicht die Masse auf Brotschnitte, bestreut sie obenauf mit gestoßenem kleinen Zwieback und backt sie in Butter. Eine Kirschbrühe wird dazu gegessen.

30. Pfannkuchen.

Man rührt 4 Loth Mehl mit 4 Eiern, 1 Mengel Milch, etwas Salz und, wenn man will, 1 Eßlöffel voll Zucker an. Dann läßt man 5 Loth Butter in einer Pfanne braun werden, gießt den Teig hinein, so daß er die ganze Pfanne bedeckt, und läßt ihn über ziemlich vielem Feuer braten, bis er braun wird, etwa 10 Minuten. Dann schüttet man ihn aus der Pfanne in eine sogenannte Pfannkuchenschüssel,

Digitized by Google

jedoch so, daß die Seite, die in der Pfanne oben lag, auch auf der Schüssel oben zu liegen kommt; auf diese obere Seite legt man wieder 5 Loth Butter, legt nun die Pfanne verkehrt auf den Pfannkuchen, kehrt sie dann nebst der Schüssel schnell um, so daß die vorher obere Seite des Pfannkuchens unten zu liegen kommt, und läßt ihn nun noch backen bis die untere Seite ebenfalls braun ist, etwa 10 Minuten.

31. Pfannkuchen mit Mandeln.

Man rührt 7 angehäufte Eßlöffel voll Mehl mit 3 Eßlöffel voll Zucker, 4 Loth Mandeln, dem Gelben von 7 Eiern und 1¼ Quart Milch an, und thut zuletzt das Weiße der 7 Eier, zu Schaum geschlagen, dazu. Dann backt man diesen Teig wie gewöhnliche Pfannkuchen.

32. Heidelbeerpfannkuchen (Bickbeerpfannkuchen).

Man mischt zu 3 Eiern etwas Zucker und Salz, wie auch 2 Eßlöffel voll Mehl, eine Obertasse voll Milch und eine voll Wasser. Diesen Teig thut man in eine Pfanne, in der man 5 Loth Butter hat braun werden lassen. Nachdem die eine Seite des hieraus entstandenen Pfannkuchens gahr ist, man ihn herumgeschüttet, und die Seite, die in der Pfanne vorher unten lag, nun oben liegt, legt man auf dieselbe Heidelbeeren (Bickbeeren), die man vorher mit Zucker gahr gekocht haben muß; auf diese streut man gestoßenen kleinen Zwieback, Canehl und Zucker, und läßt nun den Pfannkuchen so lange backen, bis er gahr ist.

33. Kirschen-Pfannkuchen.

Man nimmt 4 Eier, 2 Löffel voll Mehl und 4 Löffel voll Milch, quirlt dieses gut durcheinander, giebt dann 1 ℔ ausgesteinte, mit Zucker, Canehl und Citronenschale eingekochte Kirschen dazu und backt ihn wie gewöhnlich mit Butter an beiden Seiten hellbraun. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker und Canehl.

Digitized by Google

34. Zwetschen-Pfannkuchen.

Dieser wird eben so angerührt, wie der vorige, dann, nachdem er an der einen Seite gebacken, mit ausgesteinten, abgeschälten Zwetschen, welche man in der Mitte durchgeschnitten hat, belegt, 6 gestoßene kleine Zwiebäcke darüber gestreut, kleine Stückchen Butter darüber gelegt und dann auf gelindem Kohlenfeuer gahr gebacken und beim Anrichten mit Zucker und Canehl bestreut.

35. Kartoffelpfannkuchen oder Puffer.

Zu 10 bis 12 geriebenen rohen Kartoffeln rührt man 2 Eier, 4 Löffel voll dicken Rahm, 2 kleine gestoßene Zwiebäcke, etwas Salz, ein paar geriebene Zwiebeln und ein wenig Pfeffer, arbeitet diese Masse gut durcheinander und giebt sie Löffelvoll in eine Eierkuchenpfanne, in welcher man Schmalz hat heiß werden lassen, läßt sie rasch backen und kehrt dann die kleinen Kuchen einzeln mit der Gabel um; wenn sie an beiden Seiten kroß gebacken sind, nimmt man sie einzeln mit der Gabel heraus und giebt dafür gleich von der Masse wieder hinein.

36. Pfannkuchen von Weißbrot mit Obst.

Für 4 Grote (24 Loth) abgeschälte Semmel oder Losbröte werden in Milch eingeweicht und darauf in einer Milchsette oder Schale fein gerührt, dann giebt man ¼ ℔ geschmolzene Butter, 8 Eidotter, Zucker, Canehl und Citronenschale nach Geschmack, etwas gestoßene Mandeln und zuletzt den Schnee der Eier dazu; dann rührt man abgeschälte durchgeschnittene Zwetschen oder ausgesteinte Kirschen, oder auch in Scheiben geschnittene Aepfel dazwischen, bestreicht eine Eierkuchenpfanne mit Butter und streut sie mit gestoßenem Zwieback aus, giebt dann die Masse hinein und läßt sie auf ganz gelindem Feuer, einen Tortendeckel mit wenig Kohlen darauf gedeckt, in einer Stunde gahr backen.

Digitized by Google

37. Aepfelpfannkuchen.

Man macht einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig, nur etwas dicker, zuckert ihn, schneidet Aepfel in Scheiben, mischt sie unter den Teig, zu dem man auch Corinthen thut und backt ihn gahr.

Man thut wohl, die Aepfel erst in Butter mürbe zu schwitzen, da sie sonst zu hart bleiben.

38. Reispfannkuchen.

Man kocht ¼ ℔ Reis in einem Quart Milch gahr und recht steif, giebt dazu 6 Eier, eine Tasse voll geschmelzter Butter, einen Eßlöffel voll Mehl, oder statt dessen ein Weißbrot für 2 Grote (12 Loth), eine Obertasse voll Rosen- oder Pfirsichwasser, Zucker, Canehl und Salz, und schüttet diese Masse in eine Pfannkuchenpfanne, in der man Butter hat braun werden lassen. Man darf nicht mit einem Messer in den Pfannkuchen stechen, sondern man muß, wenn man bemerkt, daß er sich ansetzen will, einen Fischspan zwischen den Pfannkuchen und die Pfanne schieben und ihn so los machen. Er muß auf wenigem Feuer langsam, etwa anderthalb Stunden, backen.

39. Abgerührter Pfannkuchen.

Man nimmt so viel Butter wie zwei Eier wiegen, und rührt sie zu Schaum, dann giebt man nach und nach vier Eier, zwei gute Löffel voll Mehl und ¼ Quart Milch dazu. Dies Alles rührt man gut durcheinander, schüttet dann die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen Topf, giebt unten und oben Feuer und läßt die Masse backen bis sie gahr ist.

40. Schnittlauchpfannkuchen.

Man nimmt einen Mengel süßen Rahm, sechs Eier, ein wenig Mehl, Butter, Chalotten, Schnittlauch und Salz. Dann giebt man dies in eine Pfanne und backt es.

Digitized by Google

41. Pfannkuchen mit Rahm.

Man macht von 3 Eiern, ½ Quart Milch und 3 Eßlöffel voll Mehl 3 Pfannkuchen, die recht dünn sind und nicht zu braun, sondern nur gelblich werden müssen. Dann nimmt man ¼ Quart sauren Rahm und ½ ℔ gestoßene Mandeln; mit dem sauren Rahm werden die Pfannkuchen bestrichen, die Mandeln darauf gestreut, jeder in zwei fingerbreite Stückchen geschnitten, aufgerollt und in eine Auflaufform, die mit Butter bestrichen und mit Zwieback bestreut ist, dicht neben einander gesetzt. Dann nimmt man ¼ Quart Milch, 3 Eier und Zucker, schlägt dies gut und schüttet es über den Pfannkuchen, der nun etwa 25 Minuten in einem Ofen gebacken wird.

42. Verwendt Brot (arme Ritter).

Man schneidet Weißbrot ohne Rinden in Scheiben und nimmt auf ein Weißbrot für 2 Groten (12 Loth): 4 Eier, eine Obertasse voll Rosenwasser, zwei Obertassen voll Milch, Salz und Zucker nach Geschmack. In diese Mischung weicht man die Brotscheiben, legt sie darauf ohne sie auszudrücken, in eine Pfanne, worin man Butter hat braun werden lassen, gießt, wenn man von obiger Masse noch etwas übrig behalten sollte, diese über das Brot und backt es dann wie einen Pfannkuchen gahr. Die armen Ritter werden, nachdem sie aus der Pfanne genommen sind, mit Zucker und Canehl bestreut.

43. Spiegeleier.

Man läßt ein gutes Stück Butter in einer Pfanne heiß werden, schlägt dann vorsichtig eine beliebige Anzahl Eier hinein, so daß das Gelbe gerade in die Mitte des Weißen kommt, läßt sie so lange auf dem Feuer, bis das Weiße steif wird, streut etwas Salz herüber, schneidet rund herum etwas davon, damit sie eine schöne Form bekommen und richtet sie an.

Digitized by Google

44. Verlorne Eier.

Man stellt in einer breiten Casserolle Wasser mit etwas Salz und Essig zu Feuer und schlägt vorsichtig, wenn es kocht, einige Eier hinein, sieht aber danach, daß dieselben in der Casserolle sich nicht anlegen, und läßt sie so lange langsam kochen, bis das Weiße sich über die Dotter, welche weich bleiben muß, gezogen hat, nimmt sie dann vorsichtig heraus und legt sie in eine Schüssel mit kaltem Wasser, putzt sie sauber ab und legt sie in die Suppenterine. Man kocht auf diese Weise so viel verlorne Eier als Personen da sind.

45. Pufferts.

Man mischt zu 3 gutgeklopften Eiern 4 Loth geschmelzte Butter, 5—6 Tassen lauwarme Milch, ¾ ℔ Buchweizenmehl, 2 Löffel voll Gest (Hefen), 1 Löffel voll Rosenwasser, 1 Quentchen Canehl, 12 Loth Corinthen, 4 Loth Zucker und etwas Salz. Dies Alles wird gerührt bis die Masse Blasen schlägt, dann muß sie 1 Stunde aufgehen; einmal muß man jedoch den Teig gewaltsam niederdrücken, so bald er steigen will. Davon gießt man 8—9 kleine Kuchen in eine Pfanne, in der man Butter hat zergehen lassen, backt sie, kehrt sie während des Backens einmal um, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker und Canehl (Zimmt).

Oder: man giebt diese Masse auf einmal in die Pfanne, läßt sie auf ganz gelindem Feuer erst etwas aufgehen, deckt dann einen Deckel mit Kohlen darauf und backt ihn in einer kleinen Stunde gahr.

Will man sie noch einfacher blos fürs Haus, etwa statt eines Pfannkuchens backen, so nimmt man 1 ℔ Buchweizenmehl, 2 Eier, 5 Tassen voll Milch, 2 Eßlöffel voll Hefe, ¼ ℔ Corinthen und etwas Salz.

46. Dampfnudeln.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, stellt es warm und salzt es ein wenig. Zu 3 bis 4 Eßlöffel voll Gest (Hefen) thut man 1 Ei und 4 Eidotter (oder 2 Eier und 1 Eidotter), 4 Loth geschmelzte Butter und so viel lauwarme Milch, daß sich

der Teig damit mittelmäßig steif anmachen läßt. Wenn dies geschehen ist, läßt man ihn an einem warmen Orte ein wenig aufgehen, stäubt nun Mehl auf ein Brett, macht kleine Nudeln, wie eine Wallnuß groß, daraus und läßt sie an einem gemäßigt warmen Orte wiederum aufgehen. Nun nimmt man einen flachen Topf mit einem fest darauf schließenden Deckel, thut ½ Quart Milch, ¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker und etwas Rosenwasser oder Vanille hinein. Die Milch muß in dem Topfe nur ½ Zoll hoch stehen. Dann legt man in denselben, wenn die Milch kocht, die Nudeln neben einander, deckt den Deckel auf die Pfanne, schlägt um den Rand des Deckels feuchte Tücher, damit ja kein Dampf heraussteige und läßt sie auf einem lebhaften Feuer gleich stark sieden, ohne sie jedoch aufzudecken, etwa ¼ Stunde. Hört man, daß die Milch bald eingebraten ist, daß die Nudeln schon in der Butter braten, so verringert man die Gluth, oder nimmt den Topf ganz vom Feuer und richtet an. Zu der Brühe, die noch im Topf ist, gießt man etwas Milch und läßt sie damit aufkochen.

47. Englischer Rahm.

So wie die Milch von der Kuh kommt, wird sie durchgeseihet und in ein Gefäß gethan, in welchem sie eine Nacht und einen Tag bleibt; dann wird sie mit demselben auf ein gutes Feuer gesetzt, auf welchem sie bleibt bis sie siedend heiß und dem Kochen nahe ist, doch darf sie nicht wirklich kochen; sie muß nun wieder eine Nacht in demselben Gefäße stehen bleiben, um darin kalt zu werden, und der Rahm wird dann abgenommen. In England ißt man diesen Rahm nebst Zucker zu gekochtem und rohem Obst, so wie auch zu rohem Obst, was sehr gut schmeckt.

48. Holsteinische Rinnmilch mit Rahm.

Man spült ein Gefäß mit Buttermilch aus, gießt frischgemolkene Milch hinein und stellt es damit auf den Feuerheerd, nicht weit vom Feuer, am besten des Abends, wenn nicht viel Feuer mehr da ist, und läßt es hier bis zum andern Morgen, etwa 3 Stunden vor dem Mittageſſen,

stehen. Dann wird man eine gallertartige Masse in einer wässerigen Flüssigkeit finden; jene legt man auf ein Sieb, damit alle Molken gehörig davon sich absondern und abtropfen können, und läßt sie 3 Stunden darauf liegen. Darauf thut man sie auf eine Schüssel, gießt sehr dicken Rahm darauf und giebt dünnen Rahm, geriebenes Rockenbrot, Zucker und Canehl dabei her.

49. Ungeborne Buttermilch.

Man nimmt den Rahm von einigen Setten (Näpfen) dicker (saurer) Milch ab, thut ihn in ein Butterfaß, buttert ihn bis kurz vorher, ehe sich die Butter ausscheiden will, und richtet ihn an.

Wer kein Butterfaß hat, kann auf folgende Weise eben so gut zum Zweck kommen: Man nimmt den sauren Rahm und da dieser allein sehr fett ist, etwas von der darunter befindlichen geronnenen Milch, füllt beides in eine Schüssel, schlägt es mit der Ruthe zu Schaum, füllt diesen in den Suppennapf und giebt kleine Zwiebäcke und Zucker dabei her.

50. Beest.

Man nimmt die zweite, dritte oder vierte Milch von der Kuh, nachdem sie ein Kalb geworfen hat, und giebt sie in eine Schüssel, thut einige Eier (auf eine große Schüssel 6—8 Eier gerechnet, je älter die Milch ist, je mehr Eier), nebst etwas Rosenwasser dazu, läßt es in einem Backofen gahr backen, oder läßt es in einem Topf, den man in einen andern Topf mit Wasser setzt, kochen, daß eine Milchgallerte daraus entsteht, die man mit Zucker und Canehl bestreut und zu der man eine Brühe von Milch, Eigelb, Rosenwasser und Zucker hergeben kann.

51. Barkäse.

Man läßt von 1 ℔ weichem Käse (Quarkkäse) alle Molken rein ablaufen und reibt ihn, wenn er ganz trocken ist, so fein und eben wie möglich. Dann mischt man ein

Digitized by Google

halbes Quart süßen Rahm dazu, reibt ihn damit wohl durch und durchmischt ihn mit Zucker, richtet ihn an und bestreut ihn mit Zucker und Canehl.

52. Mandelkäse.

2 Quart Milch setzt man aufs Feuer; wenn sie kocht, rührt man ½ ℔ vorher mit kalter Milch angerührtes Reismehl, ½ ℔ gestoßener Mandeln, die Schale einer Citrone, Zucker und Canehlwasser nach Geschmack hinein, läßt dies kochen bis es gahr nnd steif ist, und rührt es zuletzt mit 5 oder 6 Eidottern ab, füllt es in Formen, die mit kaltem Wasser ausgespült sind, und ißt es mit Wein oder Milch.

53. Topfkäse.

Man reibt alten Käse, vermischt ihn mit etwas gestoßenem Kümmel und so viel dicken Rahm, daß eine weiche Masse daraus wird, die man auf Butterbrot streicht.

54. Schneemilch.

Man kocht ein Quartier süßen Rahm auf und läßt ihn erkalten, dann schlägt man von 14 Eiern das Weiße zu Schnee, vermischt denselben mit ein paar Löffel voll feinem, zuvor an einer Citrone abgeriebenen Zucker, giebt 2 Löffel voll Rosen- oder Orangeblüthwasser, ein wenig Salz und den gekochten Rahm dazu, rührt dies mit einander durch und giebt diese Milch in eine Puddingsform, deckt sie zu, stellt sie in einen Topf mit kochendem Wasser und läßt sie so lange kochen, bis die Masse in der Form ganz steif ist. Dann läßt man sie erkalten, sticht mit einem silbernen Löffel große Klümpe heraus, legt diese neben einander auf eine Schüssel und gießt die unter Saucen beschriebene Vanillesauce darüber.

Digitized by Google

N. Auflaufe.

1. Anweisung zur Bereitung des Auflaufs.

Die Auflaufmasse wird in eine mit Butter bestrichene und mit gestoßenem kleinen Zwieback bestreute Springform oder auch in eine Schüssel geschüttet; diese stellt man entweder in eine Tortenpfanne (in welche man etwas Salz oder trocknen Sand gegeben und darüber einen Bogen Papier gelegt hat), deckt einen Deckel mit Kohlen darauf, oder läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen gahr backen. Man nimmt den Rand der Springform davon und giebt den Auflauf nebst dem Boden auf eine Schüssel.

2. Rahmauflauf.

4 Loth Mehl werden mit ½ Ort. süßem Rahm zerrührt; dann giebt man 5 Loth Zucker, ½ Stange feingestoßene Vanille dazu und läßt dieses unter beständigem Rühren auf gelindem Feuer zu einem Brei kochen. Ist er ein wenig abgekühlt, so thut man 8 Eidotter und das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier dazu. Dies giebt man in die mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Auflaufform und backt den Auflauf ¼ Stunde bevor man ihn essen will, weil er sonst ganz wieder niederfällt.

3. Auflauf von saurem Rahm.

Man rührt 12 Eidotter mit ¼ ℔ Zucker ¼ Stunde lang, bis die Masse ganz dick ist, giebt alsdann 2 Löffel voll feines Mehl, Zucker, der an 2 Citronen abgerieben ist, ½ Quart sauren Rahm und von 12 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Die Form bestreicht man mit Butter, bestreut sie mit Zwieback und läßt die Masse eine gute halbe Stunde darin backen.

4. Eiergrütz- oder Griesauflauf.

½ Quart Milch läßt man kochen, rührt ¼ ℔ Eiergrütze hinein und ¼ ℔ an der Schale einer Citrone abge-

riebenen und gestoßenen Zucker, läßt es kühl werden, rührt dann 12 Eidotter und den Schnee derselben dazu, giebt diese Masse in eine gut ausgestreute Form und backt sie bei mäßiger Hitze in 20 bis 25 Minuten gahr. Man giebt Fruchtgelée dabei her.

5. Reisauflauf.

Man läßt ¼ ℔ Reis in Milch ganz dick oder steif kochen, läßt ihn abkühlen, mischt dazu ¼ ℔ zu Sahne gerührte Butter, ¼ ℔ Mandeln, fein gestoßenen Zucker, die Schale von einer Citrone und 8 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird und zuletzt dazu kommt. Dann wird dies gebacken. Man giebt auch wohl schichtweise zwischen diese Auflaufmasse einige kleine Löffel voll Fruchtgelée.

6. Fruchtauflauf.

Man kocht ½ Quart Rahm, ½ Quart Milch, 6 Loth Stärkemehl und 6 Loth Zucker zu einem Brei, rührt ihn kalt und giebt 10 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, dazu. Dann giebt man in eine Schüssel oder Form zu einem steifen Compot eingekochte Aepfel, Zwetschen, Kirschen oder Bickbeeren, gießt die Masse darüber, stellt die Schüssel oder Form in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Kohlen darauf, giebt aber unten sehr wenig Feuer und läßt ihn in einer guten halben Stunde gahr backen.

7. Fruchtauflauf mit saurem Rahm.

Man giebt Apfel-, Bickbeeren-, Zwetschen- oder Stachelbeerenmuß in eine Schüssel oder gut ausgestreute Form, giebt dann folgenden Guß herüber und läßt denselben langsam gelbbraun und gahr backen. Man nimmt von einigen Setten Milch vorsichtig den dicken Rahm, doch so, daß keine Milch dazu kommt, rührt diesen ein wenig, damit er eben wird, rührt dann nach und nach 6 Eidotter, etwas Canehl, Citronenschale und Zucker nach Geschmack, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße dazu.

8. Wiener Auflauf.

Man nimmt ½ Quart süßen Rahm, 4 Loth Mehl, 9 Eidotter, ¼ ℔ Zucker und 1 Löffel voll Orangeblüthwasser. Dies wird auf dem Feuer angerührt. Ist es kalt, so thut man das von den 9 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, rührt es damit und läßt diese Masse in einer gut ausgestreuten Form 15 Minuten backen.

9. Breiauflauf.

Man kocht einen dünnen Brei von ¼ ℔ Mehl und guter Milch. Wenn er kühl ist, rührt man 6 Eidotter, drei Löffel voll Mehl und ein Stück ganzen Canehl hinein, rührt ihn damit beständig, damit er keine Haut ziehe, thut ein Stück frische Butter, von der Größe eines Eies, und Zucker so viel bis es süß genug ist, dazu, dann schlägt man das Weiße von den 6 Eiern zu Schaum und thut es, wenn der Brei kalt ist, geschwind darunter, giebt ihn in eine mit Butter bestrichene Form und backt ihn langsam.

10. Schwarzbrotauflauf.

¾ ℔ geriebenes Schwarzbrot wird eine Nacht in Weißwein eingeweicht, am andern Morgen ausgedrückt und zu ¼ ℔ Butter, die man zu Sahne gerührt hat, gegeben und damit wohl durchgearbeitet. Dann thut man dazu ¼ ℔ gestoßene süße Mandeln, an 1 oder 2 Citronen abgeriebenen Zucker, Canehl, 10 Eidotter nach einander und das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße.

11. Weißbrotauflauf.

Man entrindet für 4 Groten (¾ ℔) Weißbrot, weicht es in Milch und kocht es zu einem Brei, den man erkalten läßt. Dazu giebt man 6 Eier und an einer Citrone abgeriebenen Zucker. Der Auflauf wird schnell, kurz vor dem Anrichten gebacken.

12. Brotauflauf mit Mandeln.

Man nimmt für 4 Groten Weißbrot (3/4 ℔), eine halbe Flasche Milch, ein Stück frische Butter, läßt dies kochen und abkühlen, dann giebt man 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth Zucker, 6 Eier und 1 Löffel voll Rosenwasser dazu, rührt dies, giebt es in eine Form, die mit Butter bestrichen ist und läßt es 15 bis 20 Minuten backen.

13. Kartoffelauflauf.

Man reibt 12 Loth Butter zu Sahne, giebt 6 Eidotter, 1/2 ℔ geriebene Kartoffeln, welche man den Tag zuvor abgekocht hat, 6 Loth Zucker, die geriebene Schale einer Citrone, einen Kochlöffel voll feines Mehl mit einem halben Mengel süßen Rahm angerührt, dazu, sowie zuletzt das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Dann wird dies in einer Auflaufform gebacken.

14. Chokoladeauflauf.

1/4 ℔ Butter wird zu Sahne gerührt, 1/4 ℔ gestoßene Mandeln, 12 Loth Zucker, 4 ganze Eier und noch 4 Eidotter werden nach und nach dazu geschlagen. Das Ganze wird 3/4 Stunden gerührt, zuletzt werden 4 Loth geriebene Chokolade hinein gethan, so wie das zu Schaum geschlagene Eiweis. Dann wird das Ganze in einer mit Butter bestrichenen Form gebacken.

Oder 1/4 ℔ abgeklärte Butter, 1/4 ℔ Mehl, 1/4 ℔ Zucker, 4 Loth geriebene Chokolade und 1/2 Quart Milch lasse man unter fortwährendem Rühren auf gelindem Feuer zu einer schlanken Masse einkochen, rühre, nachdem es etwas abgekühlt ist, nach und nach 12 Eidotter und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweis dazu, gebe diese Masse in eine gut ausgestreute Form und lasse sie in 20 bis 25 Minuten gahr werden.

15. Hagebuttenauflauf.

Man zerbröckelt 1/2 ℔ süße Maccaronen, stellt sie mit 3/4 ℔ Quartier kochende Milch zu Feuer und rührt sie einige Minuten über demselben, dann giebt man sie in eine

Schale und rührt sie so lange bis die Maccaronen ganz aufgelöst sind, giebt dann nach und nach 14 Eidotter und an einer Citrone abgeriebenen Zucker nach Geschmack, sowie zuletzt den Schnee der Eier dazu. Dann giebt man in eine tiefe Schüssel 1/2 ℔ Hagebutten-Marmelade, giebt die Masse darüber und läßt sie in einer kleinen Stunde bei mäßiger Hitze gahr backen. Sollte man keine Hagebuttenmarmelade vorräthig haben, so nimmt man trockene Hagebutten und kocht sie in Wein und Wasser weich, reibt sie durch ein Sieb, giebt Zucker nach Geschmack dazu und läßt es dann zu einem steifen Brei einkochen.

16. Stachelbeerenauflauf.

Man backt einige kleine Omeletts, bestreicht sie mit Stachelbeeren-Compot, rollt sie auf und schneidet sie in Stücke von der Breite zweier Finger, dann rührt man 4 Loth Butter mit 6 Eidottern, giebt 1 1/2 Quartier süße Milch, 12 feingestoßene kleine Zwiebäcke, Zucker, Citronenschale und Canehl dazu; hiervon giebt man eine Lage in eine gutausgestreute Springform, legt dann eine Lage von den zerschnittenen Omeletts darauf, dann wieder von der Masse und so fort, bis die Form voll ist. Dann backt man diesen Auflauf in einer guten halben Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gahr.

17. Chokoladeauflauf auf andere Art.

Man nimmt 5 alte Brote (1 ℔), rindet sie ab und weicht sie in einer halben Flasche süßen Rahm, dann schmelzt man 1/2 ℔ Butter, giebt 8 Eidotter, 1/4 ℔ Mandeln, unter denen einige Loth bittere sind, 1/4 ℔ Zucker und 1/4 ℔ Chokolade und zuletzt das von 8 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Es muß eine kleine Stunde backen.

18. Mandelauflauf.

Man rührt 1/2 ℔ Butter zu Schaum, thut 12 Eidotter 6 Loth gestoßene Mandeln, 12 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker und 6 gestoßene kleine Zwiebäcke dazu. Diesen Auflauf läßt man in einer Springform langsam gahr backen.

19. Citronenauflauf.

Man reibt ¼ ℔ Zucker an 2 Citronen ab, giebt dann 9 Eidotter dazu und rührt dies ½ Stunde. Von 6 Eiern kommt das zu Schaum geschlagene Weiße ebenfalls dazu, und zuletzt der Saft von beiden Citronen. Die Form wird mit Butter ausgestrichen aber nicht bestreut, und der Auflauf langsam gebacken.

20. Auf andere Art.

Von 2 Milchbroten für 2 Groten (12 Loth) wird die Rinde abgeschnitten oder abgerieben und das Weiche in etwas Weißwein eingeweicht und ausgedrückt. Dann werden 6 Loth frische Butter mit 6 Eidotter zu Schaum gerührt, die Schale von 2 Citronen auf Zucker abgerieben und nebst dem Safte derselben dazu gegeben. Fein gestoßener Zucker wird nach Belieben hinzu gethan, hernach das Weiße von obigen 6 Eiern zu Schaum geschlagen, dieses Alles gemischt und in einer mit Butter bestrichenen Form oder einer tiefen Schüssel in einer halben Stunde langsam gahr gebacken.

21. Aepfelauflauf.

Man schwitzt eine beliebige Portion Aepfel, welche man geschält und in dünne Scheiben geschnitten hat, mit einem kleinen Stück Butter, etwas Zucker, Canehl, Citronenschale und den Saft derselben und etwas Weißwein gahr, so daß die Sauce ganz darunter verdunstet, giebt dann etwas fein geschnittene Succade und in Streifen geschnittene Mandeln dazu, worauf es zum Abkühlen zurückgestellt wird. Dann stellt man ¾ Quart Milch nebst ½ ℔ frischer Butter und ¼ ℔ Zucker zu Feuer, schüttet, wenn es kocht, ½ ℔ Mehl hinein und rührt die Masse so lange über dem Feuer, bis sie sich vom Boden löset, läßt sie dann etwas abkühlen und rührt nach und nach 12 Eidotter und zuletzt den Schnee derselben dazu; dann reibt man 18 Loth (für 3 Gr.) altes Losbrot, gießt darauf von der Masse so viel in eine gut ausgestreute Springform, daß der Boden davon bedeckt wird, streut dann etwas von dem ausgeriebenem Losbrot darüber und giebt eine Schicht von den eingeschwitzten Aepfeln (welchen man auch noch gut gewaschene und aufgekochte Corinthen beifügen

Digitized by Google

kann), darüber, dann wieder eine Lage Masse, dann Losbrot, dann Aepfel, und so fort bis Alles eingefüllt ist. Die letzte Schicht muß aber von der abgerührten Masse sein. Man läßt diesen Auflauf in einer Stunde gahr backen.

22. Auf eine andere Art.

Man nimmt 10 bis 12 Aepfel, schält und schneidet sie, schüttet ein Glas Wein daran, kocht sie langsam und reibt sie durch ein Haarsieb, rührt 6 Eidotter dazu, schlägt das Weiße zu Schaum, thut Zucker dazu, bis es süß genug ist, auch von einer Citrone die Schale, auf einem Reibeisen abgerieben, und 1/4 ℔ Mandeln, rührt Alles wohl durcheinander, streicht eine Form mit Butter aus und backt es bis es oben aufspringt.

23. Aprikosenauflauf.

1/2 ℔ Aprikosenmarmelade zerrührt man mit 8—10 Eidottern und 1/4 ℔ Zucker so lange bis sich Blasen zeigen, etwa eine Stunde. Das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen und dann dazu gerührt. Darauf wird diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form gebacken.

24. Kirschauflauf.

Man rührt 8 Eier und 1/2 ℔ Zucker 1/2 Stunde, reibt 10 Loth Schwarzbrot und feuchtet es mit einigen Eßlöffeln voll Wein an, rührt es, schüttet es zu den Eiern und zu dem Zucker und fügt noch 4 Loth Zucker, 1/2 Loth Canehl, die geriebene Schale von einer Citrone und etwas Succade hinzu. Nachdem man dies noch 1/4 Stunde gerührt hat, giebt man 2 ℔ ausgekernte Kirschen hinzu und füllt diese Masse in eine Auflaufform, die man vorher mit Butter bestrichen hat und läßt sie über Kohlen backen.

Oder: Man bereitet eine Masse wie in Nr. 21 angegeben ist und giebt statt der Apfelmasse ausgesteinte, mit Zucker, Canehl und Citronenschale eingekochte Kirschen dazwischen. Auch kann man abwechselnd Aepfel, dann Masse und dann K rschen nehmen.

25. Aprikosenauflauf mit Sago.

Zu ½ Quartier Milch giebt man ¼ ℔ frische Butter und ½ ℔ gut gewaschenen weißen Sago und läßt dieses, unter öfterem Umrühren, auf gelindem Feuer zu einer steifen Masse einkochen, läßt sie dann etwas abkühlen und vermischt diese Masse mit 16 Eidottern, 12 Loth geriebenen Zucker, etwas Canehl und Citronenschale. Dann giebt man 12 bis 16 reife, abgeschälte und in 4 Theile geschnittene Aprikosen, nebst den Kernen, welche man wie Mandeln aufgekocht, abgezogen und gestoßen hat, dazu, rührt sie nebst dem Schnee der 16 Eier mit der Masse eben durch, giebt sie in eine gut ausgestreute Springform und läßt sie in einer Stunde gahr backen.

26. Himbeerauflauf.

Man nimmt einen guten Teller voll reifer Himbeeren, rührt diese durch ein Sieb, giebt dann zu dem Durchgerührten 4 feingestoßene kleine Zwiebäcke, 8 Eidotter, 8 Löffel voll süßen Rahm, etwas Canehl, Citronenschale und Zucker nach Geschmack, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier, mengt Alles gut durcheinander, giebt diese Masse in eine tiefe Schüssel und backt sie in einer halben Stunde in einem nicht zu heißen Ofen oder in einer Tortenpfanne gahr.

27. Apfelsinenauflauf.

½ Quartier Milch, ¼ ℔ frische Butter und ¼ ℔ feines Mehl wird zusammen über gelindem Feuer so lange gerührt, bis es sich von der Casserolle löset, dann reibt man an ¼ ℔ Zucker 3 Apfelsinen ab, stößt denselben fein und giebt ihn zu der abgerührten Masse, dann nach und nach 10 Eidotter, den ausgepreßten Saft der Apfelsinen, und zuletzt den Schnee der Eier, mengt ihn gut mit der Masse durch und läßt sie in einer ausgestreuten Form in einem mäßig heißen Ofen in ¾ Stunden gahr backen.

28. Erdbeerauflauf.

Die Erdbeeren werden mit Wein, etwas Wasser und Zucker mürbe gekocht, durch ein Haarsieb gerieben und,

Digitized by Google

wenn sie kalt geworden, mit Zucker nach Geschmack und 8 bis 10 Eidottern angerührt. Zuletzt wird das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier dazu gethan, dann in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker bestreute Springform gegeben, gebacken und in der Form auf den Tisch gebracht.

Besser noch ist es, diesen Auflauf in einer tiefen Schüssel gahr zu backen.

29. Kalbfleischauflauf.

Man vermischt 1 ℔ fein gehacktes Kalbfleisch, 1/4 ℔ frische Butter, 2 eingeweichte Weißbrote (12 Loth), von 6 Eiern das Gelbe, das Weiße zu Schaum geschlagen, und Muscatnuß. Dann backt man dies.

30. Midder- oder Kälbermilchauflauf.

4 Stück Midder werden in Wasser gelegt und bleiben darin bis das Blut ganz herausgezogen ist, darnach werden sie gehäutet, mit Butter, dem Saft von einer halben Citrone, Muskatnuß und Salz gahr geschwitzt und in kleine Würfel geschnitten. Alsdann schneidet man von 3/4 ℔ (für 4 Groten) Brot die Rinde ab, weicht es in Wasser und läßt es in Butter trocken rösten. Hierzu kommen 5 Eidotter, Salz und Muskatnuß. Alles wird wohl untereinander gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und ebenfalls hinzugethan. Die Auflaufform bestreicht man mit Butter, streut gestoßenen kleinen Zwieback darauf, und legt schichtenweise erst von der Masse, dann geschnittenes Midder auf einander, so, daß oben von der Masse zu liegen kommt. Nachdem es gebacken ist, stürzt man es auf eine Schüssel und macht folgende Brühe daran: ein Stück Butter wird geschmelzt, Mehl, der Saft von einer halben Citrone, eine zerhackte Sardelle, Salz, Muskatnuß, Fleischbrühe und ein halbes Glas Wein hinzu gethan und wohl gekocht.

0. Sahne (Cremes).

1. Eiweis- oder Schaum-Creme.

Das Weiße von 12 Eiern wird zu einem steifen Schaum geschlagen, dann ¾ Quart süßer Rahm, ¼ ℔ geriebener Zucker und 2 Löffel voll Rosen- oder Orangenblüthwasser dazu gegeben und über gelindem Kohlenfeuer mit der Schneeruthe so lange geschlagen, bis es anfängt zu kochen. Nachdem diese Sahne angerichtet und erkaltet ist, bestreut man sie mit in Streifen geschnittenen Pistazien und Streuzucker.

2. Böhmische Milch.

Man giebt in einen Topf 1 Quart süßen Rahm, eine Obertasse voll süßer Milch, in welcher man eine Stange Vanille und etwas Canehl hat auskochen lassen, 16 Eidotter und Zucker nach Geschmack, schlägt dies mit einer Ruthe über gelindem Feuer, bis es kocht, richtet sie dann schnell an und läßt sie kalt werden.

Man giebt auch wohl in kleine Gläser einen Löffel voll in Zucker eingemachte, ausgesteinte Kirschen, Himbeeren oder Erdbeeren hinein und giebt dann von dieser etwas erkalteten Creme die Gläser voll.

Wenn man will kann man folgendermaßen einen Guß darüber machen: Man schlägt das Weiße eines Eies mit Zucker und etlichen Tropfen Pomeranzenblüthwasser zu Schaum; wenn er ziemlich dick ist, so breitet man ihn über die Sahne aus, legt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt den Guß trocknen.

3. Eierschnee oder Königseier.

Zu 1 Quart süßen Rahm nimmt man 2 Eßlöffel voll Canehlwasser, von 16 Eiern das Weiße und Zucker nach

Digitized by Google

Geschmack; dies Alles schlägt man über dem Feuer mit einer Ruthe bis es dick genug ist, d. i. bis der Schaum steht. Dann thut man es auf eine Schüssel und läßt es kalt werden. Darauf kocht man so viel Milch, wie man nöthig zu haben glaubt (man kann dies nach der Schüssel, die dazu gebraucht werden soll, abmessen), mit Zucker und einigen Stücken ganzen Canehl und Vanille auf und rührt sie mit 16 Eidottern ab.

(Man kann auch noch einen Löffel voll feines Mehl oder Amidam [Stärke] hinein rühren.) Wenn dies letztere (die Milch und Eidotter) erkaltet ist, so giebt man es auf eine Schüssel und sticht von dem Schnee längliche Klümpe ab, die man darauf legt und mit gehackten Pistazien bestreut. Diese Masse füllt 2 Schüsseln.

4. Auf andere Art.

Man schlägt das Weiße von 6 Eiern mit etwas Zucker zu einem dicken Schaum; dann kocht man 4 Obertassen voll Milch mit Zucker und Rosenwasser auf, hält, wenn die Milch kocht, zur Zeit einen Eßlöffel voll von den Eiweißschaum auf einer Schaumkelle in die kochende Milch, bis es steif wird, und läßt davon auf einem Durchschlage die Feuchtigkeit abtropfen. Ist alles Eiweis auf diese Art gekocht, so gießt man die Milch durch ein Sieb, thut zu der durchgegossenen Milch 6 Eidotter, Zucker, gestoßenen Canehl und Rosenwasser, setzt es aufs Feuer und schlägt es beständig bis es kocht. Dann gießt man es auf eine Schüssel, legt das Eiweiß darauf und verziert es mit Citronenschale.

5. Vanillesahne.

Man bindet eine in Stücke geschnittene Stange Vanille und etwas Canehl in ein Läppchen, legt dieses in 1 Quart Milch, giebt auch auf 3 Citronen abgeriebenen Zucker dazu und läßt dieses eine Zeit lang kochen. Wenn es etwas erkaltet ist, giebt man 6 ganze und 6 Eidotter, mit einer Ruthe ganz fein geschlagen, dazu und läßt es unter beständigem Schlagen über gelindem Feuer bis zum Kochen kommen und thut es gleich in die Schüssel, in der es aufgetragen werden soll.

6. Auf andere Art.

Man läßt eine halbe Stange Vanille und die Schale von 2 Citronen mit 1 Quartier Milch auf gelindem Feuer bis vors Kochen kommen, dann schlägt man in einer andern Casserolle 2 ganze Eier und 10 Eidotter mit einer Ruthe fein, giebt Zucker nach Geschmack, einen Löffel voll mit Milch aufgelöfete Stärke und die etwas abgekühlte Milch durch ein Sieb dazu, schlägt dieses über gelindem Feuer so lange bis es nahe am Kochen ist, richtet sie dann schnell an und belegt sie mit Bisquit.

7. Mandeln-Creme.

Man stoßt ½ ℔ süße und einige bittere Mandeln, nachdem die Haut davon gezogen, in einem Mörser mit etwas Milch oder Rosenwasser, stellt dies mit ½ Quartier Milch zu Feuer und läßt sie eine Viertelstunde darin langsam auskochen, rührt sie durch ein feines Haarsieb, schlägt dann in einer Casserolle 12 Eidotter ganz fein, giebt ¼ ℔ geriebenen Zucker und die durchgerührte Mandelmilch dazu, schlägt dieses über gelindem Feuer so lange bis es nahe am Kochen ist, nimmt es dann vom Feuer, vermischt diese Creme mit ein Paar Tropfen Veilchenöl und richtet sie an. Nachdem sie kalt geworden, verziert man sie mit Streuzucker oder anderen kleinen Conditorsachen. Die auf dem Siebe zurückgebliebenen Mandeln benutzt man zu Pudding oder Füllsel.

8. Auf andere Art.

Man läßt ½ ℔ gestoßene Mandeln, ½ Quart süßen Rahm, von 16 Eiern das Weiße, 1 oder 2 Eßlöffel voll Orangenblüthwasser und Zucker unter beständigem Schlagen auf gelindem Feuer bis vors Kochen kommen.

9. Sahne von Alexandernüssen.

Man zerkocht ¼ ℔ Alexandernüsse in ½ Quart süßen Rahm, dann rührt man sie durch einen Durchschlag, mischt

5 Eidotter und Zucker nach Geschmack zu dem Durchgerührten und schlägt dies mit einer Ruthe über dem Feuer bis es kocht.

10. Maccaronensahne warm zu essen.

Man zerrührt einen halben Löffel voll Stärke mit einem Quart Milch und 8 Eidottern, thut dazu an einer Citrone abgeriebenen Zucker und 1/4 ℔ zerschnittene bittere Maccaronen, läßt dies, unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe, aufkochen, rührt es kalt, thut das von den 8 Eiern zu Schaum geschlagene Eiweis dazu, füllt es in eine Schüssel und backt es in einem mäßig warmen Ofen; dann wird es warm aufgetragen.

11. Rahmsahne.

Man giebt zu 1/2 Quart süßen Rahm: Zucker und Vanille, die man vorher mit etwas Zucker gestoßen hat, rührt dann den Rahm mit einer Ruthe zu Schaum (man lese die folgende Nummer), nimmt nach und nach den Schaum ab, legt ihn auf einen Durchschlag und schlägt die durchgelaufene Feuchtigkeit aufs Neue zu Schaum. Wenn Alles in Schaum verwandelt ist, füllt man diesen in eine Schüssel. Man kann auch, wenn man will, auf den Boden derselben 1/4 ℔ von dem Gebackenen, welches man Schuhsohlen nennt, oder auch Alexandernüsse legen und den Schaum darauf.

Anmerk. Man kann auch statt der Vanille 1/4 Quart Malagawein oder spanischen Sect zu dem Rahm mischen.

12. Sillabub.

Man mischt zu einem Quart süßen Rahm einen Mengel spanischen Sect, drei Weingläser voll weißen Franzwein, an zwei oder drei Citronen abgeriebenen Zucker und den Saft von zwei oder drei Citronen. Diese Masse giebt man in eine ziemlich große Terrine und schlägt sie mit einer Ruthe zu Schaum. Sobald sich etwas Schaum auf der Oberfläche zeigt, nimmt man ihn mit einem silbernen Löffel

ab und füllt ihn in Sillabubgläſer, rührt immer fort, nimmt den Schaum ab und fährt ſo fort bis die ganze Maſſe zu Schaum geworden iſt. Das Abnehmen des Schaums muß aber eine zweite Perſon thun.

Anmerk. Wollte man mit der Ruthe den Sillabub ſo ſchlagen, wie andere Sahne, ſo würde man lange ſchlagen können und am Ende doch keinen Schaum bekommen. Man muß in demſelben die Ruthe nur in einer geraden Linie hin und her bewegen, ihn alſo mehr rühren als ſchlagen. Daſſelbe gilt bei der vorſtehenden Rahmſahne.

13. Schaum-Creme mit Fruchtgelee.

Man füllt kleine Cremegläſer zum Viertel mit Fruchtgelee, dann ſchlägt man von 8 Eiern das Weiße zu einem ſteifen Schnee, vermiſcht denſelben mit dem Safte einer Citrone und etwas feingeſtoßenem Zucker, füllt von dieſem Schaum die Gläſer voll und ſervirt ſie gleich, weil ſonſt der Schaum leicht wieder wäſſerig wird.

14. Reismehlſahne mit Mandeln.

Man rührt 1/4 ℔ Reismehl mit 10 Eiern an, giebt dazu 1/2 ℔ Mandeln, Zucker nach Geſchmack und 1 Quart Milch, ſetzt dieſe Maſſe aufs Feuer und ſchlägt ſie bis ſie kocht.

15. Reismehlſahne mit Johannisbeerſaft in Taſſen.

Man rührt eine Obertaſſe voll Reismehl mit einer Obertaſſe voll Johannisbeerſaft an, miſcht dazu eine Theetaſſe voll rothen Wein, zwei Theetaſſen voll Waſſer und Zucker nach Geſchmack, läßt dies mit einander kochen bis es ſteif iſt und füllt es in kleine Schälchen, die man vorher mit kaltem Waſſer angefeuchtet hat. Wenn die Maſſe erkaltet iſt, kehrt man die Schälchen auf eine Schüſſel um und gießt 1/2 Quart mit Zucker verſüßten Rahm darüber, oder in Ermangelung deſſelben Milch, die man mit Eidottern abgerührt haben muß.

Digitized by Google

16. Sagosahne.

½ ℔ weißer Sago wird mit 1½ Quart Wasser anderthalb Stunden gekocht; dann giebt man ein Quart rothen oder weißen Wein, den Saft von 2 Citronen, und an 2 Citronen abgeriebenen Zucker dazu und läßt es damit kochen bis die Sahne wie Gallerte wird.

17. Sagosahne mit Rahmguß.

Man kocht 12 Loth weißen Sago mit 1½ Quart Wasser und ¼ ℔ Zucker anderthalb Stunden; dann giebt man ein Quart dünnen Johannisbeersaft, Zucker und Citronenschale dazu und läßt ihn damit noch anderthalb Stunden kochen, gießt ihn dann durch ein Sieb und das Durchgerührte in eine Schüssel, oder auch in eine mit kaltem Wasser angefeuchtete Form. Soll er in eine Form kommen, so muß er steifer sein als dies sonst nöthig ist; er schmeckt aber besser wenn er nicht gar zu steif ist. Kurz vor dem Anrichten vermischt man süßen Rahm mit Zucker und etwas gestoßener Vanille und gießt dieß, wenn der Sago in eine Form geschüttet worden und nun auf eine Schüssel umgekehrt ist, unter den Sago, oder giebt ihn auch in einem Brühnapf bei dem Sago her.

18. Chokolade-Crème mit Milch.

Man kocht ¼ ℔ zerbröckelte Vanille-Chokolade mit etwas Wasser zu einer Syrupsdicke ein, dann giebt man in eine hohe Casserolle 1 Quart süße Milch, 12 ganze Eier, ¼ ℔ an einer Citrone oder Apfelsine abgeriebenen Zucker, und die obige Chokolade, schlägt dieses zusammen tüchtig durcheinander und läßt es dann unter beständigem Schlagen mit einer Weidenruthe auf gelindem Feuer bis vors Kochen kommen, richtet sie an und läßt sie erkalten.

19. Auf andere Art.

Man klopft 4 Loth Hausenblase mit einem Hammer so dünn wie möglich, pflückt sie auseinander, gießt Wasser

Digitized by Google

darauf und läßt sie eine Nacht hindurch weichen, stellt sie dann auf gelindes Feuer mit demselben Wasser, in welchem sie eingeweicht ist, und läßt sie 2 Stunden langsam kochen, so daß sie ganz aufgelöset ist und nur noch 1/4 Qt. bleibt. Während der Zeit hat man 12 Loth geriebene Vanille-Chokolade mit einem halben Quartier Milch gekocht, giebt diese nebst einem halben Quartier süßen Rahm, etwas feinem Canehl und Zucker nach Geschmack zu der Hausenblase und läßt dieses zusammen unter beständigem Rühren aufkochen, füllt diese Masse in eine mit Zuckerwasser ausgespülte Form und kehrt sie, nachdem sie gehörig erkaltet und steif geworden ist, auf einer Schüssel um.

20. Chokoladesahne mit Wein.

Man nimmt 1/4 ℔ Chokolade, giebt dazu 16 Eier, von 4 Citronen den Saft, 3/4 Quartier Wein, an einer Citrone abgeriebenen Zucker, und läßt dies unter beständigem Schlagen aufkochen.

21. Caffesahne.

Man kocht 6 Loth gemahlenen Caffee mit 3 Tassen voll Wasser, klärt ihn zu einer Flasche süßen Rahm, giebt 12 Eidotter und 1/4 ℔ gestoßenen Zucker dazu und läßt diese Masse unter beständigem Rühren über gelindem Feuer bis vors Kochen kommen, nimmt sie vom Feuer, rührt sie noch einige Minuten, richtet sie an und läßt sie kalt werden.

22. Theesahne.

Man kocht 1 Qrt. Milch mit 1 Loth Thee und einem Stück Canehl auf, gießt dies durch ein Sieb und läßt sie etwas abkühlen; dann schlägt man in einer Casserolle 12 ganze Eier nebst 12 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker, fein, giebt die abgekühlte Milch unter beständigem Schlagen dazu und läßt diese Masse auf gelindem Feuer, während man sie fortwährend schlägt, zum Kochen kommen und füllt sie dann in Gläser.

23. Citronensahne.

Man reibt von 4 Citronen die Schale an 1 ℔ Zucker ab und preßt auch den Saft aus denselben durch ein Sieb; dann giebt man in eine hohe Casserolle 16 ganze Eier und von 6 Eiern das Gelbe, 1 Flasche Rheinwein, den oben benannten Zucker und die Citronensäure, läßt dieses zusammen unter beständigem Schlagen mit einer Weidenruthe über gelindem Feuer bis vors Kochen kommen, nimmt dann die Casserolle schnell vom Feuer, schlägt die Sahne noch einige Augenblicke, gießt sie dann schnell in eine Terrine, richtet sie, nachdem sie etwas abgekühlt ist, in kleine Gläser oder Salatieren an, belegt sie mit einem Kranze von Succade oder kleinen Zuckersachen vom Conditor.

Man nehme sich aber sehr in Acht, daß die Sahne nicht zum Kochen kommt, denn sonst würden die Eier gerinnen und die Sahne dünn bleiben.

24. Sahne von bittern Pomeranzen.

Man reibt 4 bittere Pomeranzen und 2 Citronen auf Zucker ab, drückt den Saft aus, fügt ½ Quart weißen Wein und 12 Eidotter hinzu und läßt dies unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe beinahe zum Kochen kommen. Dann mischt man unter diese Masse das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße, läßt sie damit noch einmal aufkochen und richtet sie schnell an.

Anmerk. Soll diese Sahne in eine Form gegossen werden, so muß man noch 2 Loth Hausenblase, welche vorher stark geklopft, in Wasser eingeweicht und darauf in Wasser kurz eingekocht ist, hinzufügen. Die Form muß zuvor mit Zuckerwasser ausgespült werden.

25. Apfelsinensahne.

Man nimmt 3 Apfelsinen, reibt die Oberfläche der Schale auf Zucker ab, schneidet sie durch, drückt den Saft zu dem Zucker und mischt 8 ganze Eier und von 4 Eiern das Gelbe dazu. Dann läßt man die Apfelsinenschale mit einem Mengel Weißwein fünf Minuten kochen, gießt den

Wein durch ein Sieb, läßt ihn erkalten und gießt ihn zu dem Obigen. Diese Masse läßt man unter beständigem starken Schlagen mit einer Ruthe über gelindem Feuer bis vors Kochen kommen und richtet sie dann wie Citronensahne an.

26. Punschsahne.

Man reibt 2 Citronen auf Zucker ab, giebt dazu den Saft der beiden Citronen, eine Obertasse voll Wasser, 2 Gläser Wein, 1/8 Quart Rum und 10 Eier. Dies wird unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe über gelindem Feuer bis vors Kochen gebracht und dann gleich in eine Schüssel gegeben.

27. Bischofssahne.

Man vermischt 1/2 Quart rothen Wein und 1 Weinglas voll Bischofsgeist (oder Extract) mit Zucker, 1/2 Quentchen sehr fein gestoßene Nelken, Canehl und 12 Eiern und läßt dies unter beständigem Schlagen mit einer Ruthe bis vors Kochen kommen.

28. Apfelsahne.

Man schält 8 große saure Aepfel, setzt sie mit Wein und Wasser (von jedem gleich viel) aufs Feuer und läßt sie zu Muß kochen, reibt sie durch einen Durchschlag und giebt dazu die von 2 Citronen abgeriebene Schale und 12 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird. Dies Alles füllt man in eine Schüssel, setzt diese in eine Tortenpfanne, in die man Salz gestreut hat, legt Feuer unten und oben und läßt diese Masse gelbbraun backen.

29. Quittensahne.

Man kocht 6 Quitten in Wasser fast gahr, zieht ihnen die Haut ab und schabt alles Fleisch ab. Dieses kocht man mit etwas Wein, Zucker und Citronenschale völlig gahr, reibt es dann durch einen Durchschlag und schlägt das von

Digitized by Google

16 Eidottern zu Schaum geschlagene Weiße dazu; dann füllt man diese Masse in eine Schüssel und legt sie in ein Tourtenpfanne, in welche man Salz gestreut hat. Man legt unter die Tourtenpfanne nicht viel, oben auf den Torteudeckel aber recht viele Feuer und läßt sie gar backen.

30. Hagebuttentorte.

Man kocht ¼ ℔ Hagebutten mit Wasser, Wein und Citronensäfte ganz weich, reibt sie durch einen Durchschlag, gießt zu dem Durchgeriebenen von 16 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße und an Citronen abgeriebenen Zucker, und verfährt im Uebrigen so, wie es bei der Anmeidung zur Bereitung der Tauteschale angegeben ist.

31. Johannisbeertorte.

1½ Quartier Johannisbeeren und eben so viel Weißer, an einer Citrone abgeriebenen Zucker nach Geschmack, sowie 12 ganze und von 2 Eiern das Weiße werden mit einer Weißbrodrinde in einem Topfe tüchtig durcheinander geschlagen, dann wird diese Masse über gelinden Feuer so lange kurz geschlagen bis es fest steht und dann gleich in Gläsern angerichtet.

32. Auf andere Art.

3 Weinglüser voll Johannisbeersaft und 3 Gläser voll weißer Wein werden zu 16 Eiern, Zucker und Canehl geschlagen und dies Alles über dem Feuer geschlagen bis vor dem Kochen.

33. Himbeertorte.

Man kocht ½ ℔ Himbeeren mit 3 Mengel rothen Wein oder Kirschsaft, an der Schale einer Citrone angeriebenen Zucker und Canehl 10 Minuten, rührt sie dann durch ein Sieb und gießt dann 10 Eidotter. Dies läßt man unter beständigen Schlagen mit einer Ruthe bis vors Kochen kommen, gießt das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene

Weiße dazu, läßt es unter beständigem Schlagen eben damit durchhitzen und richtet es schnell an. (So wie diese Sahne nur aufwallt, muß sie gleich vom Feuer genommen werden, sie wird sonst wieder dünn).

34. Auf andere Art.

Man nimmt 1 ℔ 4 Loth in Zucker eingekochte Himbeeren, läßt sie mit 1½ Quart rothen Wein oder Kirschwein 10 Minuten kochen, reibt sie durch ein Sieb und giebt zu dem Durchgerührten 2 Loth geklopfte, eingeweichte und aufgelöste Hausenblase, und wenn dies erkaltet ist, 12 Eidotter und Zucker nach Geschmack. Dieses Alles läßt man aufkochen und füllt es dann in eine Form, in die man vorher einige Tropfen feines Oel gegossen, dann aber wieder ausgewischt hat.

35. Kirschensahne.

Man stellt 1 ℔ ausgesteinte Kirschen mit ½ ℔ Zucker, Citronenschale und Canehl zu Feuer und läßt sie ganz weich kochen. Die Steine stößt man fein, stellt sie mit einem Glase Wein auf Feuer und läßt sie einige Minuten damit durchkochen. Dann rührt man erst die Kirschen durch ein Haarsieb, gießt dann auch die Steine darauf, giebt zu diesem Safte ein kleines Glas Sekt, ½ Flasche Wein, ein Stück Stand von Kalbsfüßen und 12 Eidotter, schlägt dieses über gelindem Kohlenfeuer bis vor dem Kochen, rührt diese Sahne noch einige Minuten, bis sie etwas abgekühlt ist, füllt sie dann in eine Form, welche man mit Schuhsohlen ausgelegt hat, und läßt sie darin kalt und steif werden.

36. Erdbeerensahne.

1 ℔ Ananas-Erdbeeren werden in 1 ℔ geläuterten Zucker einige Minuten gekocht, dann durch ein Sieb gerührt, die Schale einer Apfelsine an Zucker abgerieben, 2 Glas Champagner, 2 Glas weißen Wein, 1 Tropfen Resedaöl und 12 Eidotter dazu gegeben. Dann schlage man

Digitized by Google

diese Masse über gelindem Feuer bis vor dem Kochen, nehme sie von demselben, schlage sie halb kalt, richte sie an und belege sie mit Bisquit.

37. Sahne von frischen Bickbeeren oder Heidelbeeren.

Man kocht 3 ℔ frische Bickbeeren mit 1 Mengel Wein und ½ Loth Canehl ¼ Stunde, reibt sie durch einen Durchschlag und giebt zu dem Durchgerührten 16 Eier und Zucker nach Geschmack. Diese Masse läßt man unter beständigem Rühren aufkochen und richtet sie an.

38. Marmorirter Schneeball.

Man schlägt das Weiße von 14 Eiern zu einem steifen Schaum (so steif als nur möglich); dann rührt man Johannisbeersaft, den man mit Zucker eingemacht (das heißt durchgerührt, nicht gekocht) hat, nachdem man ihn noch wohl mit Zucker vermischt, damit durch, füllt nun eine Schüssel kugelförmig damit an und stellt sie in einen ringsum gleichmäßig warmen, nicht zu heißen Backofen, so daß der Schaum mehr trocknet, als backt. Aufgetragen wird eine Schaum- oder Johannisbeersaftbrühe dazu herum gereicht.

P. Von Gallerten (Gelee's).

1. Weißer klarer Gelee.

1 ℔ graues Hirschhorn wird mit 5 Quart Brunnenwasser 5 Stunden gekocht. Wenn das Wasser bis auf ein gutes Quartier eingekocht ist, giebt man diese Flüssigkeit durch ein Sieb und läßt sie sich eine Stunde setzen; dann klärt man sie vorsichtig in eine sorgfältig gereinigte Casserolle ab, giebt 4 Flaschen Franzwein, einige Stangen ganzen Canehl, ein Paar Gewürznelken, die ganz fein abgeschälte Schale und den Saft von 3 Citronen und Zucker nach Geschmack dazu, läßt dieses zusammen aufkochen und giebt dann von 8 Eiern das zu Schaum geschlagene Weiße dazu, kocht dies noch einmal auf, läßt dann den Gelee mehrere Male durch einen Geleebeutel laufen, bis er völlig klar ist, und giebt ihn darauf in eine Form.

2. Weingelee.

Man stellt eine halbe Flasche weißen Wein mit folgenden Gewürzen zu Feuer: ½ Loth Canehl, 10 Gewürznelken, eben so viel Cardemom und von 4 Citronen die dünnabgeschälte Schale, läßt es zusammen aufkochen und stellt es dann eine halbe Stunde zum Ausziehen, wohl zugedeckt, zurück. Dann stellt man in einer großen Casserolle 3½ Flaschen weißen Wein, 1½ ℔ Zucker und den von Fett und Bodensatz vorsichtig gereinigten und in Stücke geschnittenen Stand von 8 Kalbsfüßen, (zu einer Flasche Wein rechnet man den Stand von 2 Kalbsfüßen mit der Haut; die Zubereitung desselben findet man II. II. Nr. 10 angegeben), auch die Säure von den 3 Citronen zu Feuer, schäumt es ab, giebt dann die halbe Flasche Wein mit dem Gewürze dazu, versucht, ob die Masse süß genug ist, und giebt dann unter beständigem Aufziehen das zu Schnee geschlagene Weiße von 8 bis 10 Eiern dazu, läßt dieses zusammen aufkochen und gießt es durch einen wollenen Geleebeutel, wiederholt dies ein- oder zweimal, bis sie hell und klar

Digitized by Google

durchläuft, füllt sie dann in die dazu bestimmten Formen und Crystallschüsseln, bis sie kalt und steif werden. Am besten ist es, wenn man den Gelee den Tag vor dem Gebrauche desselben bereiten kann. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser, legt die dazu bestimmte Schüssel darauf und kehrt sie um. Will man den Geschmack des Gelees erhöhen, so giebt man eine ganze oder halbe Flasche Madeira dazu, und läßt von dem andern Wein soviel zurück.

3. Kirschengelee.

Man nimmt, wenn es Sommer ist, 4 Flaschen Kirschwein, giebt Gallerte, die man von 8 Kälberfüßen gekocht hat, und Zucker nach Geschmack dazu. (Wie man dabei verfährt, darüber sehe man Nr. 2 nach). Wenn dies anfängt zu kochen, so giebt man das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu.

Oder: Man nimmt 4 Loth saure getrocknete Kirschen, stößt diese mit den Steinen, giebt dazu ½ Loth ganzen Canehl, 12 ganze Nelken und 1 Mengel Wein. Dieses Alles setzt man in einem kleinen Topfe auf Feuer und läßt es ¼ Stunde kochen, gießt es durch ein Sieb und giebt den von Fett und Bodensatz gereinigten Stand, welchen man von 8 Kälberfüßen gekocht hat, 3 Flaschen weißen Wein und 1 ℔ Zucker dazu. Wenn dies anfängt zu kochen, so rührt man das von 8 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße daran, und gießt nun, wenn dieses kocht, die ganze Masse durch einen Geleebeutel. (Man sehe Nr. 2.)

4. Johannisbeerengelee

Wird eben so zubereitet wie in Nr. 2 angezeigt; man giebt noch ½ Quartier Johannisbeerensaft und ½ ℔ Zucker mehr dazu.

5. Veilchengelee.

Dieser wird wieder eben so bereitet wie in Nr. 2 angezeigt. Nachdem er mit Eiweiß geklärt ist, läßt man ihn

Digitized by Google

etwas abkühlen und giebt erst in den Geleebeutel eine ziemliche Portion in einem Mörser gestoßene Veilchen, gießt dann den Gelee darauf und läßt ihn so durchlaufen bis er ganz klar ist.

6. Rosengelee

Wird eben so bereitet, nur daß man statt Veilchen, Rosenblätter nimmt.

7. Himbeerengelee.

Man klopft 3½ Loth Hausenblase, schneidet sie in Stücke, giebt 1 Quart Flußwasser dazu und läßt sie darin 24 Stunden weichen. Dann klopft man sie in demselben Wasser bis sie zergangen ist, und giebt 1 Quart weißen Wein, die Schale und den Saft von einer Citrone, Canehl und 1 Quart ausgepreßten Himbeersaft dazu, läßt dies aufkochen und gießt es durch ein Haartuch.

8. Erdbeerengelee.

Man kocht 8 Kälberfüße nach der Anweisung von Nr. 2 mit Wasser. Dann kocht man 4 ℔ reife Erdbeeren ebenfalls mit etwas Wasser auf einem gelinden Feuer. Nun reibt man sie durch ein Haarsieb, ohne sie auszudrücken, und gießt den Saft zu dem Gelee. Beides läßt man mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 4 Eiern einmal aufwallen und giebt dann ¾ ℔ Zucker, den Saft von 3 Citronen und ¾ Quart süßen Wein dazu, und gießt das Ganze durch ein Tuch.

9. Aepfelgelee.

Man giebt den von Fett und Bodensatz befreiten Stand von vier Kalbsfüßen in einen Topf, thut 1 ℔ Zucker, 2 Flaschen weißen Wein, von 4 Citronen den Saft und das zu Schaum geschlagene Weiße von 4 Eiern dazu. Dies Alles läßt man zusammen aufkochen und gießt es durch einen Geleebeutel.

Digitized by Google

In einem andern Topfe hat man inzwiſchen Aepfel mit Zucker, Wein und Waſſer gahr gekocht. Man thut nun eine Lage von dem Gelee in die Form, läßt ſie erkalten, dann eine Lage von den Aepfeln, darauf wieder Gelee, und fährt damit fort bis die Form wieder voll iſt.

10. Auf andere Art.

Man giebt in eine Form etwas von dem in Nr. 2 angezeigten Gelee, läßt ihn kalt und ſteif werden und legt eine Lage kleiner geſchälter, mit einem Apfelbohrer von dem Kernhauſe befreiter, in Wein und Zucker gahr gekochter und dann erkalteter Aepfel darauf. Dann füllt man wieder erkalteten, aber noch nicht ſteif gewordenen Gallerte darauf, läßt ihn wieder ſteif werden, legt dann eine Lage Aepfel darauf, und ſo fort bis die Form voll iſt.

11. Apfelſinengelee.

Man reibt 3 Apfelſinen auf Zucker ab und drückt den Saft derſelben, nebſt dem Saft von 4 Citronen, dazu. Zuletzt miſcht man ½ Flaſche Malaga oder andern ſüßen Wein, 1½ Flaſche weißen Wein und den Stand von 4 Kalbsfüßen dazu, klärt ihn mit dem Schnee von 6 Eiern und gießt ihn durch den Geleebeutel bis er klar iſt.

12. Punſchgelee.

3 Loth Hauſenblaſe läßt man, nachdem ſie geklopft und zerſchnitten iſt, eine Nacht einweichen und dann auf dem Feuer mit Waſſer zergehen. Darauf reibt man ſie durch ein reines feuchtes Tuch; 6 Citronen werden ausgedrückt und durchgeſeihet. Von 2 Citronen wird die Schale abgeſchält und in den Syrup gethan, wenn er geläutert iſt. Den Syrup macht man von 1 ℔ Zucker und ½ Flaſche Waſſer. Dies wird gekocht, über dem Feuer geſchlagen und dann durch Eiweiß geläutert. Der Syrup, die Hauſenblaſe, der Citronenſaft und 2 Taſſen ſtarken Thee werden, Alles laulicht, durcheinander gerührt. Dann kommen 1½ Taſſen

Digitized by Google

Arrack dazu, welcher aber nicht gewärmt werden darf. Das Ganze wird durch ein Tuch in das Gefäß gegossen, worin es bleiben soll, und an einen kühlen Ort oder in Eis gestellt.

13. Ananasgelee

Wird auf dieselbe Art bereitet wie in Nr. 2 angegeben, nur daß man das Gewürz darin fehlen läßt und statt dessen, nachdem der Gelee durch den Beutel gelaufen ist, 1 Glas Ananasessenz dazu giebt.

14. Aprikosengelee.

Von den von den Steinen befreiten Aprikosen kocht man mit Wasser, Wein und Zucker eine Marmelade, reibt sie durch ein Sieb und verfährt eben so damit, wie bei „Apfelgelee" Nr. 9 angegeben ist.

15. Champagnergelee.

Man bereitet einen Gelee wie in Nr. 2 angegeben ist, nimmt aber eine Flasche Wein weniger, und giebt statt dessen, nachdem er klar durch den Geleebeutel gelaufen ist, eine Flasche Champagner dazu.

16. Kraftgelee oder saure Gallerte.

Man stellt eine halbe Kelle voll brauner Bouillon, zwei Kellen voll weißer Bouillon, eine halbe Flasche Essig, eine halbe Flasche weißen Wein und den gut gereinigten Stand von 6 Kalbsfüßen (wobei man sich aber in Acht zu nehmen hat, daß kein Fett auf der Bouillon bleibt) in einer Casserolle zu Feuer, giebt einige Pfefferkörner und Nelken, etwas ganze Muskatblüthe, Lorbeerblätter, Thymian, Dragon und einige Chalotten dazu. Dies läßt man zusammen aufkochen, schäumt es ab und giebt den Schnee von 8 Eiern dazu, läßt es unter beständigem Aufziehen mit einem Löffel eben aufkochen, versucht nach Salz und Säure, und giebt diese Masse so lange durch einen Geleebeutel, bis sie ganz klar ist.

17. Kraftgelee zu Fischen

Wird eben so bereitet, nur daß man statt der weißen Bouillon das Wasser, worin der Fisch gekocht ist, dazu benutzt.

Anmerkung. Man darf aber zu saurem und zu süßem Gelee nicht denselben Beutel benutzen. Will man einen neuen Beutel dazu nehmen, so lasse man ihn, nachdem man denselben einige Tage in warmem Wasser hat ausziehen lassen, mit Gewürz, welches man zu süßem Gelee nimmt, geschlagenem Eiweiß und Wasser auskochen, oder man nehme das im Beutel zurückgebliebene Dicke dazu, nachdem der Gelee davon abgetröpfelt ist. Zu einem Beutel zu saurem Gelee nehme man ebenfalls das Dicke, was von der Kraftgelee im Beutel zurück bleibt. Nachdem man die Beutel auf diese Weise eine Stunde ausgekocht, läßt man sie darin erkalten, wäscht sie so oft in warmem Wasser aus, bis dasselbe ganz klar bleibt, und trocknet sie dann, aber nicht in der freien Luft, und wickelt sie darnach bis zum Gebrauch in ein reines Tuch.

18. Vom Färben der Gallerte.

a. Dunkelviolett.

Man schneidet etwas rothen Kohl, läßt denselben mit etwas Gallerte ein wenig durchkochen, drückt ihn durch ein Haartuch und gießt dann die gefärbte Gallerte zu dem Uebrigen.

b. Roth.

Man kocht etwas Cochenille mit einigen Löffeln voll Gallerte durch und gießt denselben zu dem Uebrigen.

c. Gelb.

Wenn die Gallerte gelb aussehen soll, so setzt man ein wenig Saffran mit etwas Gallerte auf Feuer und läßt ihn darin ausziehen.

d. Grün.

Man nimmt hierzu etwas Spinat, spült ihn rein ab, hackt ihn, und nachdem man denselben mit etwas Wasser hat aufkochen lassen, wird er durch ein Haarsieb gerieben. Die grüne Feuchtigkeit giebt man dann zu der Gallerte.

e. Blau.

Veilchen, welche man zuvor in einem Mörser gestoßen, giebt man zu der schon etwas abgekühlten Gallerte in den Beutel.

f. Gelbbraun.

Um der Gallerte eine gelbbraune Weinfarbe zu geben, darf man nur etwas gebrannten Zucker daran gießen. Dieser wird auf folgende Art zubereitet: man setzt den Zucker trocken auf Feuer; wenn derselbe sich aufgelöset hat und ganz dick und braun geworden ist, wozu wohl ¾ Stunden erfordert werden, giebt man nach und nach etwas Wasser dazu, welches jedoch mit dem Zucker schnell durchgerührt werden muß; der Zucker wird davon hart. Alsdann setzt man ihn wieder auf Feuer, und wenn derselbe flüssig geworden ist und man ihn ungefähr 22 Minuten hat kochen lassen, versucht man ihn, indem man einen Tropfen auf einen Stein gießt; ist er dann klar, so nimmt man ihn vom Feuer und läßt ihn kalt werden. Bei dem Kochen des Zuckers muß überhaupt sehr viel Vorsicht angewandt werden. Sobald er sich aufgelöset hat, muß man ihn beständig rühren, weil er immer geneigt ist, theils anzubrennen, theils aus dem Topf herauszufliegen.

In Bremen kann man den gebrannten Zucker wohl von den Weinhändlern unter dem Namen Couleur erhalten.

19. Mandelgallerte (oder Blanc manger).

Man läßt 4 Loth Hausenblase in etwas Wasser über Feuer zergehen, giebt dann 2 Quart Milch, ½ ℔ fein gestoßene süße (und, wenn man will, 3 Loth bittere) Mandeln daran, ferner ½ Loth Canehl, Zucker, eine Stange Vanille und die Schale von einer Citrone, welche letztere vorher in Milch eine halbe Stunde ausgekocht wird; die ausgekochte Stange Vanille wird darauf herausgenommen und die Milch zu dem Uebrigen gegeben. Nachdem dies geschehen ist, läßt man die Masse unter beständigem Rühren aufkochen, gießt sie durch ein Haartuch und stellt sie dann zum Abkühlen hin, wobei man sie jedoch noch oft umrühren muß, damit sich kein Bodensatz ansetze, und gießt sie endlich

in eine Form. Wenn man die Form vorher mit feinem Oel bestrichen, und dieses wieder mit einem feinen Tuche so weit abgewischt hat, daß die Form nur noch etwas glatt davon ist, so kann man sie am folgenden Tage umkehren, ohne sie erst in heißem Wasser etwas warm gemacht zu haben. Will man diese Gallerte roth haben, so löset man in einer geringeren noch warmen Masse derselben ein wenig Cochenille auf, oder man läßt in derselben rothen Flor ausziehen und mischt dieses zu der übrigen Masse.

20. Chokoladengallerte (oder Blanc manger mit Chokolade).

Man mischt zu der Milch, der Hausenblase, dem Canehl ꝛc. noch ½ ℔ Chokolade, und richtet sich übrigens nach obiger Vorschrift.

21. Rahmgallerte (oder Blanc manger ohne Mandeln).

Man kocht ½ ℔ wohlgeklopfte und vorher in Wasser eingeweichte Hausenblase über Feuer auf, giebt 1 Quart süßen Rahm, ¼ ℔ auf Citronenschale abgeriebenen Zucker und Vanille und Canehl in kleinen Stücken dazu. Dieses Alles wird unter beständigem Rühren eine halbe Stunde gekocht, dann durch ein Sieb gerieben und in kleine Schälchen gefüllt.

Anmerkung. Man kann auch statt Hausenblase ein gutes Stück festen Stand von Kalbsfüßen nehmen. Man sehe die Zubereitung desselben Seite 201 Nr. 10.

Digitized by Google

Q. Von gefrornen Sachen.

1. Allgemeine Vorschriften über das Gefrierenlassen.

Man zerstößt Eis so klein wie möglich und vermischt es mit vielem Salze, legt davon in einen Eimer so viel, daß die Höhe desselben, von dem Boden des Eimers an gerechnet, etwa die Breite einer Hand beträgt. Auf das Eis setzt man die Gefrierbüchse, mit der Masse angefüllt, die in derselben gefrieren soll, schüttet von dem klein geklopften und mit Salz vermischten Eise auch rings um die Büchse herum, damit diese in dem Eise recht fest stehe. Oben auf das Eis streut man dann noch einige Hände voll Salz, weil dadurch das Gefrieren schneller bewirkt wird. Darauf läßt man die Büchse etwa eine Viertelstunde ruhig stehen, dann schüttet man sie einige Male beim Henkel stark um, doch so, daß sie immer im Eise bleibt, öffnet nun den Deckel und steckt mit der einen Hand einen Spatel hinein, während man mit der andern Hand die Büchse immer im Kreise herum dreht, so, daß sie sich beständig im Eise um den Spatel, und zwar so schnell als möglich, herum bewege; jedoch muß man Acht haben, daß hierbei kein Eis in die Büchse fliege, und deshalb lieber ein reines Tuch um dieselbe herum schlagen. Mit dem Spatel muß man unterdessen die in der Büchse befindliche Masse recht stark rühren, und besonders das, was sich an den Boden und die Seiten der Büchsen angesetzt hat, losarbeiten. Sollte sich zu viel ansetzen, so muß man einen Augenblick mit dem Drehen einhalten, vermittelst des Spatels das Gefrorne von den Seiten abstoßen und es nun völlig zerstampfen. Hierauf läßt man die Büchse wieder eine Viertelstunde stehen, dreht sie dann aufs Neue, und fährt so fort, bis die gefrorne Masse steif, jedoch nicht klümperig, sondern so ist, daß sie sich wie Butter schneiden läßt, deckt den Deckel auf die Büchse, bedeckt denselben ganz mit Eis und läßt sie bis zum Anrichten ganz in demselben stehen. Dann

Digitized by Google

nimmt man die Büchse aus dem Eise, taucht sie in lauwarmes Wasser und kehrt sie schnell auf der dazu bestimmten Schüssel um.

2. Vanille-Eis.

Man kocht ein Quentchen Vanille in einer Tasse voll Milch aus, seihet diese durch, gießt sie erkaltet zu 1 Quart Rahm und 8 Eidottern, läßt dies, nebst 12 Loth Zucker, unter beständigem Rühren bis nahe vor dem Kochen kommen und dann erkalten und gefrieren.

3. Chokolade-Eis.

Man rührt 6 Eidotter, 1/4 ℔ geriebene Chokolade und 1/8 ℔ Zucker unter einander, kocht 1 Ort. Sahne mit 1/4 Loth ganzer Vanille einmal auf, rührt die Eier mit der kochenden Sahne ab, schlägt dies durch ein Haarsieb, läßt diese Masse erkalten und dann gefrieren.

4. Caffee-Eis.

Man kocht 1 Quart Rahm mit einem Stück Vanille bis zu 3/4 Quart ein, dann thut man 5 Obertassen voll starken Caffee dazu, der aber durchgeseihet sein muß; ferner 12 Eidotter und 1/2 ℔ geläuterten Zucker. Dies läßt man in einer Gefrierbüchse frieren.

5. Thee-Eis.

1 Quentchen feiner Thee wird in 1 Quentchen Sahne aufgekocht, dann läßt man sie durch ein Tuch laufen und rührt sie mit 7 Eidottern und 1/4 ℔ Zucker auf Kohlen so lange, bis sie dicklich wird; hernach wird sie durch ein Haarsieb gestrichen und in die Gefrierbüchse gethan.

6. Pfirsich-Eis.

Man schält gute reife Pfirschen, schabt das Fleisch von den Kernen ab und reibt es durch ein Haarsieb. Auf 1 ℔

Digitized by Google

Pfirsichfleisch nimmt man ¾ ℔ geläuterten, an einer Citrone abgeriebenen Zucker, 2 Tassen voll Rheinwein und den Saft von 3 Citronen. Dies rührt man unter einander und läßt es in einer Gefrierbüchse frieren.

7. Erdbeer-Eis.

Wenn die Erdbeeren gewaschen und abgelaufen sind, drückt man sie entzwei und reibt sie durch ein Haarsieb. Auf 1 ℔ Saft wird ½ ℔ geläuterter Zucker, die Schale und der Saft von einer an Zucker abgeriebenen Citrone, nebst 2 Tassen Franz- oder Rheinwein genommen. Diese Masse läßt man noch einmal durch ein Haarsieb laufen und dann in einer Gefrierbüchse frieren.

8. Himbeer-Eis.

Man läutert ¾ ℔ Zucker, preßt von 2 ℔ Himbeeren den Saft aus uud läßt ihn mit ½ Quentchen Canehl und ½ Quart Wein kochen, mischt diese Masse zu dem Zucker und läßt sie gefrieren.

9. Johannisbeer-Eis.

Dies wird mit ausgepreßtem Johannisbeersaft eben so gemacht, wie das Himbeer-Eis, nur muß man statt ¾ ℔ Zucker 1 ℔ nehmen.

10. Stachelbeer-Eis.

Man kocht ¾ ℔ Stachelbeeren, reibt sie durch ein Sieb, giebt 1 Quart Rahm dazu, mischt Beides zu ¾ ℔ geläutertem Zucker und läßt es gefrieren.

11. Kirsch-Eis.

Man läutert ¾ ℔ Zucker. Dann läßt man 1 Quart ausgepreßten und durchgeseiheten Kirschsaft oder Kirschwein mit 6 Nelken und ½ Quentchen Canehl durchkochen, thut es zu dem geläuterten Zucker und läßt es gefrieren.

Digitized by Google

12. Apfelsinen-Eis.

1 ℔ Zucker, an welchem man die Schale von 3 Apfelsinen abgerieben, wird geläutert, und der Saft von 6 Apfelsinen und einer Citrone, nebst 2 Tassen voll in Wasser aufgelöseten weißen Sago und 3 Tassen Malagawein hinzugefügt, Alles vermischt und in die Gefrierbüchse gethan.

13, Citronen-Eis.

Man reibt ¾ ℔ Zucker an 3 Citronen ab, läutert ihn dann mit ¾ Quart Wasser, fügt den Saft von 6 Citronen, nebst 6 Eidotter, dazu, läßt dies aufkochen, rührt es bis es kalt ist und läßt es gefrieren.

14. Punsch-Eis.

Man verfährt eben so, wie bei dem Citronen-Eis, ausgenommen, daß man 1 ℔ Zucker nimmt, und während des Gefrierens ¼ Quart Arrack nach und nach dazu gießt.

15. Orangenblüth- und Jasmin-Eis.

Man kocht in 1½ Quart Rahm eine Hand voll frische Orangenblüthen oder Jesminblüthen, die man von den Kelchen und Staubgefäßen gereinigt, bis sich der Geschmack der Milch mitgetheilt hat; oder man gießt soviel Orangenblüthwasser unter den gekochten Rahm, daß dieser angenehm darnach schmeckt, dann thut man ½ ℔ geläuterten Zucker und 16 Eidotter dazu, schlägt dies auf dem Feuer bis es kocht, nimmt es ab, rührt es bis es kalt ist und läßt es in der Gefrierbüchse frieren.

16. Veilchen-Eis.

Man läßt ¾ Quart Rahm und 3 Obertassen voll Veilchensaft mit 6 Eidottern aufkochen, indem man es beständig mit einer Ruthe schlägt; dann thut man ¾ ℔ geläuterten Zucker dazu und läßt es gefrieren.

17. Hagebutten-Eis.

Zu der unter „Einmachen“ beschriebenen Hagebutten-Marmelade rührt man Rheinwein und geläuterten Zucker, füllt diese Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie frieren.

18. Melonen-Eis.

Eine recht schöne reife Melone wird geschält, von den Kernen befreit, mit etwas weißen Wein weich gekocht, durch ein Haarsieb gerührt, geläuterter Zucker nach Geschmack und der Saft von 3 Citronen dazu gegeben. Dann füllt man die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie frieren.

19. Ananas-Eis.

Eine schöne große Ananas wird abgeschält, das Fleisch derselben ganz fein gehackt und durch ein Sieb gerührt; zu dieser Marmelade giebt man 1 ℔ geläuterten Zucker, den Saft von 2 Citronen und ½ Flasche Champagner, mischt dieses Alles gut durcheinander, füllt es in die Gefrierbüchse und läßt es frieren.

20. Quitten-Eis

Wird eben so bereitet wie Hagebutten-Eis, nur daß man statt Hagebutten: Quittenmarmelade dazu nimmt.

Digitized by Google

R. Vom Backwerk.

a. Allgemeine Anweisung zur Zubereitung der Form.

Ein- für allemal werde erinnert, daß man eine Form, in der ein Backwerk oder Blätterteig gebacken werden soll, vorher inwendig mit Butter bestreichen, und daß man dann auf die Butter gestoßenen kleinen Zwieback streuen muß. Bei einem Backwerk mit Blätterteig ist das jedoch nicht nöthig; die Form muß nur rein ausgewischt, der Teig hineingebreitet und das, was in demselben gebacken werden soll, darauf geschüttet werden.

b. Von der Zubereitung verschiedener Teigarten.

1. Guß- oder Glanz-Eis über allerlei Gebackenes.

Man nimmt 1/4 ℔ feine durchgesiebte Raffinade, das Weiße von einem Ei und den Saft von einer halben Citrone, rührt dies so lange, bis es ganz dick und schneeweiß wird (je länger man rührt, je weißer wird es), bestreicht das Backwerk mittelst eines Messers damit, hält nun eine glühend gemachte Schaufel darüber und wiederholt dies noch einmal, im Fall der Guß noch nicht trocken genug sein sollte. Statt der Schaufel kann man auch den Tortendeckel vorher ganz heiß machen oder ihn, mit wenigem Feuer belegt, darauf decken. Ehe man dies thut, kann man den Guß mit buntem Streuzucker, oder gehackten Pistazien, oder Succade, oder Eingemachtem verzieren. Auch kann man einen Eisbaum darauf setzen. (Siehe R. b. 5.)

2. Chokoläde-Zuckerguß.

Man vermischt 4 Loth Chokolade mit 4 Loth Zucker, macht mit dem Weißen von einem Ei einen Brei daraus, und bestreicht das Backwerk damit. (Siehe R. b, 1.)

3. Rother Zuckerguß.

Man löset etwas Carmin in Rosenwasser auf, rührt mit diesem und mit einigen Theelöffeln voll gekochtem Zucker ¼ ℔ fein geriebenen und durchgesiebten Zucker zu einem Brei an und bestreicht damit das Backwerk.

4. Guß auf Fruchttorten.

Man rührt ¼ ℔ feines Mehl mit Milch flüssig, setzt ½ Quart süßen Rahm und ½ Quart Milch auf Feuer und rührt das Mehl hinein; ferner ¼ ℔ Butter, ¼ ℔ gestoßene süße Mandeln, Zucker, Zimmt und 6 Eidotter. Ist der Guß noch zu dick, so muß man einige Löffel voll Rahm nachgießen.

5. Einen Eisbaum zu machen.

Man zieht einen Strauch Rosmarin durch stark geklopftes Eiweis und läßt ihn ¼ Stunde damit stehen; alsdann bestreut man ihn mit feinem Canarienzucker und läßt ihn in der Sonne oder am Ofen trocknen.

6. Blätterteig.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, läßt davon jedoch soviel zurück, wie man zum Umstreuen nöthig zu haben glaubt, giebt 2 Weingläser voll kaltes Wasser und 1 Ei dazu, knetet das Mehl damit so lange durch, bis ein Teig entstanden ist, der sich ausrollen läßt; dann rollt man ihn einmal aus, wickelt sodann 1 ℔ Butter hinein, die eine Nacht ausgewässert und darnach mit einer reinen Serviette abgetrocknet ist, läßt ihn so eine halbe Stunde im Keller liegen, rollt ihn dann wieder mit einem Rollholze einen starken Messerrücken dick aus, schlägt ihn darnach von allen vier

Digitized by Google

Seiten zusammen und läßt ihn wieder eine halbe Stunde ruhen, rollt ihn dann wieder aus und benutzt ihn zu großen oder kleinen Torten.

Man kann auch beim Anrühren des Teiges einige Löffel voll Rum oder Franzbranntwein nehmen, und dafür so viel Wasser weniger.

Anmerkung. Der Ofen, worin der Blätterteig gebacken werden soll, muß einen gehörigen Grad von Hitze haben, je rascher er backt, desto besser geräth er. Am besten kann man die Hitze durch ein Blatt Papier, welches man hineinlegt, versuchen; biegt sich dasselbe zusammen und wird hellgelb, so ist die Hitze gut.

7. Auf andere Art.

Man läßt in einem Topfe 4 Loth Butter schmelzen, giebt 1/4 Quart Wasser, 2 Eier und einige Löffel voll rheinischen oder französischen Branntwein dazu, rührt dann so viel Mehl hinein, bis ein steifer Teig daraus entsteht, wägt ihn, und nimmt halb so viel Butter an Gewicht, wie man Teig hat, rollt dann den Teig aus, legt die Butter hinein, schlägt beide Seiten des Teigs vor einander zu, und in der Mitte zusammen, rollt ihn aus, schlägt ihn noch einmal zusammen und rollt ihn wieder aus.

8. Butterteig.

Von 1 ℔ Mehl läßt man etwas zum Unterstreuen zurück, giebt in die Mitte desselben 1/2 ℔ ausgewaschene und wieder abgetrocknete Butter, 4 Löffel voll dicken sauren Rahm, 4 Löffel voll Franzbranntwein und 3 Eier, knetet diesen Teig gut durch und rollt ihn zum Gebrauch aus.

9. Süßer Blätterteig.

Man rührt 3/4 ℔ Butter zu Schaum, rührt nach und nach 3/4 ℔ Mehl und einige Löffel voll Zucker dazu, knetet dies mit einander durch und rollt den entstandenen Teig einige Mal aus. Liebt man ihn weniger fett, so kann man auch 1 ℔ Mehl nehmen und 1 Ei hinzufügen.

Digitized by Google

10. Teig zu Torteletten.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 6 Eidotter, 5 Löffel voll Rahm, 1 Löffel voll Branntwein, knetet dieſes gut durch und rollt den Teig aus.

11. Mürber Teig.

Zu 1 ℔ Mehl, von welchem man jedoch etwas zum Unterſtreuen zurück läßt, miſcht man ½ ℔ Zucker, 1 ganzes Ei, ein halbes Glas Branntwein und ¾ ℔ Butter, knetet dies mit einander durch und rollt dieſe Maſſe aus.

12. Butterteig mit dickem Rahm.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, ¼ Quart dicken Rahm, 1 Ei und 4 Loth Zucker, knetet dies durch, ſchlägt 1 ℔ Butter hinein und rollt den Teig damit aus, legt ihn dann eine Stunde in den Keller, rollt ihn wieder aus und benutzt ihn zu großen oder kleinen Torten.

13. Zuckerteig.

Zu ½ ℔ geſtoßenen Mandeln giebt man ½ ℔ Zucker, ½ ℔ zu Schaum gerührte Butter und ½ ℔ Mehl, dies wird unter einander geknetet und ausgerollt.

14. Auf andere Art.

Man giebt zu ¾ ℔ Mehl ½ ℔ fein geriebenen Zucker, von einer Citrone die geriebene Schale, 18 fein geſtoßene bittere Mandeln, das Weiße von 2 Eiern und 3 Eßlöffel voll Branntwein, knetet dies mit einander durch und rollt es aus.

15. Rahmteig.

Man legt ¾ ℔ feines Mehl auf ein Backbrett, giebt 4 Eidotter, ½ ℔ geſchmelzte Butter und 4 Eßlöffel voll ſüßen Rahm dazu.

Digitized by Google

16. Ein Hefenteig zu Kringeln, Butter- und Obstkuchen.

Man thut 1½ ℔ Mehl in einen großen Napf, macht in der Mitte eine Vertiefung, rührt ½ Mengel lauwarme Milch und ½ Mengel Hefen hinein und läßt diese Masse an einem warmen Orte aufgehen. Dann kommt 1 Mengel lauwarme Milch, 3 Eier, 4 Loth Zucker, Salz, Muskatblüthe, geriebene Citronenschale und, wenn das Mehl verarbeitet ist, ½ ℔ frische Butter dazu. Will man Rosinen und Mandeln hinein thun, so nimmt man von jedem ½ ℔.

---

c. Torten.

1. Sandtorte.

¾ ℔ frische Butter wird den Abend vorher abgeklärt, den andern Morgen in ¼ Stunde zu Schaum gerührt, nach und nach 10 Eidotter dazu gegeben und damit wieder ¼ Stunde gerührt, dann nach und nach ¾ ℔ durchgesiebter geriebener Zucker, an welchem man die Schale von einer Citrone abgerieben hat, dazu gegeben und wieder ¼ Stunde damit gerührt. Dann giebt man ¾ ℔ Stärkemehl, durch ein Sieb gerührt, den steifen Schnee der 10 Eier, 2 Eßlöffel voll Franzbranntwein und den Saft der Citrone dazu, rührt dieses schnell durcheinander, giebt die Masse in eine gut ausgestreute Form, stellt sie damit gleich in einen ziemlich heißen Ofen und läßt sie in 1 Stunde gahr backen.

Anmerkung. Will man sie in einer Tortenpfanne backen, so hebe man den Deckel nicht so oft auf, weil dadurch das Fallen der Torte bewirkt wird. Um zu sehen, ob die Torten gahr sind, steckt man mit einer kleinen hölzernen Spiele in die Mitte derselben und zieht sie wieder heraus; wenn dieselbe alsdann trocken ist, so ist die Torte gahr, bleibt aber etwas von dem Teige daran hängen, so muß sie noch etwas backen. Man nehme sich auch in Acht, die Torten im Ofen nicht von einer Stelle zur andern zu schieben, weil sie dadurch leicht einen Wasserstrich bekommen.

Digitized by Google

2. Sandtorte mit Corinthen.

Man rührt 1½ ℔ abgeklärte Butter zu Schaum, giebt dazu 16 Eidotter, 1 ℔ Zucker und, nachdem man dies ¾ Stunden gerührt hat, 1 ℔ Corinthen, 4 Loth fein geschnittene Succade, die geriebene Schale von einer Citrone, etwas Cardemomm, Nelken, Muskatblüthe, 1½ ℔ Mehl und von 10 Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße dazu; dann giebt man diese Masse in eine Form und läßt sie bei ziemlicher Hitze in 1¼ Stunde gahr backen.

3. Sandtorte mit Mandeln.

¾ ℔ abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, rührt nach und nach 8 Eidotter, ½ ℔ gestoßene süße Mandeln, 1 Glas Franzbranntwein und ¾ ℔ geriebenen Zucker, an welchem man zuvor die Schale einer Citrone abgerieben hat, dazu, rührt dieses eine Stunde nach einer Richtung zusammen. Dann giebt man ¾ ℔ feines Mehl und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier dazu, rührt dieses eben mit einander durch, giebt die Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie in 1½ Stunde bei ziemlicher Hitze gahr backen.

4. Königs-, Bands- oder Specktorte.

Dazu nimmt man 1 ℔ Butter, welche eine Stunde gerührt werden muß, 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker auf 2 Citronen abgerieben, 20 Eidotter, 8 Loth feingestoßene Mandeln (von denen 4 Loth bittere sein können), 1 Quentchen Canehl, 1 Quentchen Muskatblüthe und das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Dieses Alles rührt man wohl durcheinander, streicht etwas von demselben, in der Breite eines Strohhalms, in eine platte mit Butter ausgestrichene Form und backt dies gahr; dann streicht man wieder eben soviel lauf, wie das erstemal, und backt es wieder gahr, und fährt so fort bis aller Teig gebacken ist. Obenauf muß man viel Feuer legen, unten nur sehr wenig. Man kann auch vorher einen Rand von Blätterteig aufsetzen, es sieht besser aus.

Digitized by Google

5. Bisquittorte.

Man rührt 1 ganzes Ei und 10 Eidotter mit so vielem Zucker wie 10 Eier wiegen, der Schale und dem Saft von 2 Citronen und 1 Eßlöffel voll Branntwein eine Stunde, oder so lange bis der Teig sich hebt. Dann giebt man das von 10 Eiern zu einem steifen Schaum geschlagene Weiße und so viel Mehl, wie 5 Eier an Gewicht betragen, dazu, und backt diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Form in 2 Stunden langsam gahr.

6. Auf andere Art.

Von 12 Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, dann die Eidotter mit $^3/_4$ ℔ gestoßenen Zucker nach und nach daran gerührt, wie auch das abgeriebene Gelbe von einer Citrone. Solches wird $\frac{1}{2}$ Stunde auf einem gelinden Feuer geschlagen, daß die Masse milchwarm wird, dann wieder kaltgeschlagen, $\frac{1}{2}$ ℔ Amidam (Stärkemehl) darein gerührt und in 1 Stunde gebacken.

7. Roggenbrotstorte.

Man nimmt $^3/_4$ ℔ Mandeln mit Branntwein gestoßen, $^3/_4$ ℔ Roggenbrot, gerieben und getrocknet, 1 ℔ 4 Loth Zucker, 18 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird und zuletzt dazu kommt, von $1\frac{1}{2}$ Citrone die Schale gerieben, 1 Quentchen gestoßene Cardemomm, 1 Quentchen Canehl und $\frac{1}{2}$ Quentchen Nelken. Dieses Alles wird $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Richtung gerührt; dann füllt man eine mit Butter ausgestrichene Form bis zu $^2/_3$ ihrer Höhe damit an, setzt diese in eine Tortenpfanne und legt unter dieselbe ein gelindes Feuer. Wenn die Torte aufgegangen ist, legt man einen Tortendeckel mit Feuer darauf und läßt sie $^3/_4$ Stunden langsam backen.

Oder man nimmt 1 ℔ Mandeln, 1 ℔ Zucker, $\frac{1}{2}$ ℔ Schwarzbrot, 16 Eier, $\frac{1}{2}$ Loth Canehl und $\frac{1}{2}$ Quentchen Nelken.

Digitized by Google

8. Brottorte mit Chokolade.

¾ ℔ geriebener Zucker wird nebst 15 Eidottern eine Viertelstunde gerührt, dann giebt man 8 Loth süße und 4 Loth bittere feingestoßene Mandeln, etwas feinen Canehl, einige feingestoßene Nelken, 4 Loth feingeschnittene Succade, 4 Loth feingeriebene Chokolade und 12 Loth getrocknetes feingestoßenes Schwarzbrot, welches man mit einer Obertasse voll Madeirawein angefeuchtet hat, dazu, rührt diese Masse eine halbe Stunde zusammen, rührt dann das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier eben mit durch, giebt die Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie in einer Stunde gahr backen.

9. Kartoffeltorte.

Man nimmt Tags zuvor mit der Schale gekochte Kartoffeln, und reibt soviel davon, bis man 1 ℔ geriebene Kartoffeln hat. Zu denselben giebt man 12 Eidotter, 12 Loth Zucker, von 2 Citronen die Schale gerieben, etwas Rosenwasser oder Vanille und, nachdem dies Alles eine Viertelstunde nach einer Seite gerührt worden ist, das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Diese Torte muß eine Stunde langsam backen.

10. Kartoffeltorte mit Citronen und Mandeln.

Man rührt 1 ℔ Mandeln; 20 Eidotter und 1 ℔ an 2 Citronen abgeriebenen Zucker so lange, bis die Masse weiß wird; dann giebt man den Saft von 6 Citronen, 1 ℔ gekochte und geriebene Kartoffeln und das von 20 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, füllt diese Masse in einen Butterteig, den man von ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 1 Weinglas voll Franzbranntwein und 2 Eidotter gemacht hat, und backt diese Torte schnell in ¾ Stunden.

Wenn der Kuchen gahr und etwas abgekühlt ist, kann man einen Guß darüber machen von ¼ ℔ feingeriebenem Raffinadezucker, dem Weißen von einem Ei und dem Saft von einer halben Citrone. (Siehe R. b. 1.)

11. Wurzeltorte.

Man reibt ¾ ℔ reingemachte gelbe junge Wurzeln, mischt ½ ℔ Butter, 12 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gegeben wird, ¾ ℔ geriebenes Weißbrot, ½ ℔ Zucker, ½ Loth Canehl und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu, füllt dies in eine Form und backt es gahr.

Anmerkung. Man kann auch das Verhältniß des Brots zu den Wurzeln so annehmen: 1 ℔ Wurzeln zu 1 ℔ 12 Loth Brot.

12. Wurzeltorte mit Mandeln.

Man mischt 1 ℔ geriebene ausgedrückte Wurzeln (Möhren), 1 ℔ süße und einige bittere Mandeln, mit Canehlwasser gestoßen, 1 ℔ Zucker, von 2 Citronen die Schale und das Saure, 2 Löffel voll Rosenwasser und 16 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen.

13. Auf andere Art.

Man giebt zu 18 Loth nicht zu mürbe gekochten und dann geriebenen Wurzeln 18 Loth gestoßene süße und 2 Loth bittere Mandeln, 20 Loth Zucker, die Schale und den Saft von einer Citrone, 14 Eidotter und das von 9 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Dieses Alles muß eine halbe Stunde gerührt und dann langsam gebacken werden.

14. Kerbeltorte.

Man zerhackt Kerbel, giebt ½ ℔ gestoßene süße Mandeln, 8 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gegeben wird, 5 Loth geriebenes Weißbrot in süßem Rahm geweicht, ½ ℔ Corinthen in 4 Loth geschmelzter Butter aufgekocht, einige Eßlöffel voll Milch, Zucker und Canehl dazu. Dies Alles wird durcheinander gerührt und in einem Blätterteige in einer Tortenpfanne gebacken. Man kann auch, wie bei einer Apfeltorte, Streifen Teig kreuzweise über die Torte legen.

Digitized by Google

15. Marktorte.

Man schmelzt ½ ℔ Ochsenmark, giebt nach und nach 16 Eier, ½ ℔ gestoßene Mandeln und Zucker nach Geschmack, 12 feingestoßene kleine Zwiebäcke, die geriebene Schale einer Citrone, ½ ℔ ausgesteinte Rosinen und eine Obertasse voll süßen Rahm dazu, rührt diese Masse gut durcheinander, giebt sie in eine mit Blätterteig ausgelegte Form, backt sie in einer Stunde gahr und giebt sie warm zur Tafel.

16. Rothweintorte.

Man vermischt 12 gestoßene kleine Zwiebäcke mit 1 Quart rothen Wein, 1 Weinglas voll dünnen Johannisbeersaft, ¼ ℔ süße Mandeln, Zucker (an der Schale einer Citrone abgerieben) und Canehl nach Geschmack. Dann rührt man dieses Alles über dem Feuer bis es kocht. Wenn es vom Feuer genommen und erkaltet ist, giebt man 12 Eidotter dazu, füllt nun diese Masse in einen Blätterteig und läßt sie gahr backen.

17. Rahmtorte.

Man macht einen Butterteig von 20 Loth Mehl, ½ ℔ Butter und 4 Eßlöffel voll Zucker, breitet ihn in eine Tortenpfanne und füllt die Masse hinein, die aus folgenden Bestandtheilen zusammengesetzt ist: ¼ Quart Milch, die man mit einer halben Stange Vanille und der Schale von einer Citrone gekocht und durchgegossen hat, ½ Ort. Rahm, 3 bis 4 Theelöffel voll Mehl, 12 Eidotter, das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern und Zucker nach Geschmack, und backt sie in einer Stunde gahr.

18. Chokoladetorte.

Man kocht 1 Quart Milch mit Zucker und Canehl auf, rührt 10 Loth geriebene Chokolade hinein und läßt sie wieder aufkochen. Dann habe man 8 Eidotter (mit etwas kalter Milch und 1 bis 2 Eßlöffeln voll Mehl kleingerührt) in Bereitschaft, rühre dies zu der kochenden Chokolade,

Digitized by Google

lasse sie unter beständigem Schlagen aufkochen und vermische sie, erkaltet, mit dem zu einem steifen Schaum geschlagenen Weißen der 8 Eier. Darauf füllt man diese Masse in einen mit einem hohen Teigrande versehenen Boden von Blätterteig und backt sie rasch gahr.

19. Marcipantorte.

Man mischt zu 1 ℔ gestoßenen Mandeln 3/4 ℔ Zucker, 1/4 ℔ Butter, 1/4 ℔ Mehl, 6 Eier, von einer Citrone den Saft und die Schale abgerieben, zerschnittene Succade, Orangenschale und gestoßenen Canehl. Dies Alles läßt man in einer Form, die man vorher mit Butter bestrichen hat, langsam gahr backen. Dann macht man folgenden Zuckerguß darüber, den man nach Belieben verzieren kann: man rührt 1/2 ℔ feingeriebenen und durchgesiebten Raffinadezucker mit dem Weißen von 2 Eiern und dem Saft von einer halben Citrone eine Stunde, oder so lange bis der Zucker schneeweiß wird; dann streicht man ihn über die Torte und läßt ihn, indem man eine glühend gemachte Schaufel darüber hält, trocknen. Darauf streicht man noch eine zweite Lage darüber, und verfährt damit eben so.

20. Makronentorte.

Von 4 Eiern wird das Weiße zu Schaum geschlagen, 1 ℔ gestoßene Mandeln, 1/2 ℔ Zucker, an der Schale einer Citrone abgerieben, hinzugefügt, und diese Masse darauf in Butterteig gahr gebacken.

21. Mandeltorte.

Man nimmt 1 ℔ mit Franzbranntwein gestoßene Mandeln, 12 Eidotter, 3/4 ℔ Zucker, an der Schale von einer Citrone abgerieben. Dies wird eine halbe Stunde nach einer Seite gerührt; dann giebt man das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, füllt diese Masse in eine Form, die man mit abgeklärter Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut hat, und läßt sie 1 bis 1 1/2 Stunde backen.

Digitized by Google

22. Auf andere Art.

1 ℔ süße Mandeln, worunter 2 Loth bittere sein müssen, werden abgezogen und mit Eiweiß feingestoßen. Dann giebt man nach und nach 20 Eidotter, 1 Glas Franzbranntwein und 1 ℔ feingestoßenen Zucker dazu, rührt dieses 1 Stunde nach einer Richtung, giebt dann 10 Loth gestoßene Zwiebackskrumen, die abgeriebene Schale von einer Citrone und das zu Schnee geschlagene Weiße von 12 Eiern dazu, mengt dieses gut durcheinander, giebt die Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen in 1½ Stunde gahr backen.

23. Auf noch andere Art.

Das Gelbe von 18 Eiern wird mit ¾ ℔ Zucker und 1 ℔ süßen und 4 Loth bittern Mandeln eine halbe Stunde in einer Richtung gerührt, dann rührt man das von 7 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße nur einen Augenblick damit durch, füllt diese Masse gleich in eine mit Butter bestrichene und mit kleinem Zwieback bestreute Form und läßt sie 1 bis 1½ Stunde backen.

24. Mandeltorte mit Eingemachtem.

Man nimmt ¾ ℔ Mandeln, schält sie, und stößt sie mit 2 bis 3 Eiern; dann zerstößt man ¾ ℔ Zucker, siebt ihn durch, reibt 2 Citronen auf einem Reibeisen, rührt Alles, bis es schaumig wird, giebt 7 bis 8 Eidotter dazu, schlägt das Weiße zu Schaum und rührt es ganz leicht darunter. Darauf macht man einen Sand- oder Butterteig zu einem drei Finger hohen Kuchen, macht indeß einen Rand von Papier herum; den Teig belegt man mit Eingemachtem, füllt die Mandelmasse darauf und backt die Torte langsam ¾ Stunden.

25. Mandeltorte in Blätterteig.

Man mischt zu 1½ ℔ süßen und ¼ ℔ bittern, mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln 1⅛ ℔ Zucker, an 2 Citronen abgerieben, 3 Loth Succade und 20 Eier, von

Digitized by Google

denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, giebt diese Masse in eine mit Blätterteig ausgelegte Form und läßt sie in einer Stunde gahr backen.

26. Schaumtorte.

Man macht den Abend vorher einen Teig von 1 ℔ Butter, 1½ ℔ Mehl, einem Ei, einigen Löffeln voll Franzbranntwein und wenig Wasser, und legt ihn in den Keller. Den andern Tag rollt man ihn aus, legt eingemachte Sachen darauf, läßt sie mit dem Teige gahr backen, kalt werden und bedeckt sie mit dem folgendermaßen bereiteten Schaum: man nimmt von 12 Eiern das Gelbe, von 4 Citronen den Saft, giebt zu Letzterm so viel Wein, daß es so viel wird, wie das Gelbe von 12 Eiern an Raum einnimmt; ferner Zucker, an der Schale der Citronen abgerieben, und das Weiße der 12 Eier zu Schaum geschlagen. Dies Alles wird mit der Ruthe auf dem Feuer geschlagen, bis es anfängt zu kochen. Dann wird es heiß über die Torte gegossen und mit spanischem Wind verziert.

27. Citronentorte ohne Blätterteig und Mandeln.

Man rührt 20 Loth Zucker, an der Schale von 2 Citronen abgerieben, und 6 Eidotter eine Stunde. Dann giebt man 4 Loth geschmelzte Butter, den Saft von 6 Citronen und zuletzt das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Diese Torte muß langsam gebacken werden.

28. Citronentorte mit Mandeln.

Zu 1 ℔ Mandeln giebt man 1 ℔ Zucker, an der Schale von 4 Citronen abgerieben, den Saft von 8 Citronen, 24 Eidotter, durch einen Durchschlag gegossen, und zuletzt das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Wenn dieses Alles wohl durchgemischt ist, muß es noch eine halbe Stunde gerührt werden; dann thut man es in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es gahr backen.

Digitized by Google

29. Auf andere Art.

Man rührt 1 ℔ gestoßene Mandeln, 1 ℔ Zucker, an 3 Citronen abgerieben, und 18 Eidotter eine halbe Stunde nach einer Seite; dann giebt man den Saft von 4 Citronen und das von 10 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, und läßt diesen Teig in einer Form 1 bis 1½ Stde. backen. Wenn derselbe gahr ist, bestreut man ihn mit Zucker und legt eine Citrone, in Scheiben geschnitten, darauf.

30. Citronentorte mit Blätterteig.

Man rührt 16 Eidotter, ¼ ℔ geschmelzte Butter und ¼ ℔ Zucker, an der Schale von 4 Citronen abgerieben, eine Stunde. Dann rührt man den Saft von 6 Citronen und das von 16 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße nur einen Augenblick mit dem Uebrigen durch, füllt diese Masse in einen Blätterteig und läßt sie gahr backen. Obenauf darf kein Teig und auf dem Deckel nicht zu viel Feuer sein.

31. Citronentorte mit Blätterteig und Mandeln.

Man vermischt 1 ℔ Zucker (an 4 Citronen abgerieben) mit 16 Eiern, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, den Saft von 4 bis 5 Citronen, 1 ℔ mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln und 4 Eßlöffel voll Rosenwasser. Dann füllt man diese Masse in einen Blätterteig und backt sie gahr.

32. Pomeranzentorte.

Zu 12 Loth in ganz kleine Würfel geschnittenen confitürten Orangen giebt man ¼ ℔ gehackte Mandeln, 3 Loth Succade, ¼ ℔ Zuckerplättchen oder Bisquit, gestoßen, 1½ Mengel Wein, von einer Citrone den Saft, und die Schale an ½ ℔ Zucker abgerieben, ½ Loth Canehl, eine Tasse voll geschmelzter Butter und 5 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen ist. Diese Masse wird in einem Blätterteig gebacken; oben auf dieselbe darf kein Teig kommen.

Digitized by Google

33. Orangentorte mit einem Guß.

Man nimmt einen Blätterteig von ¾ ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, einem Ei und etwas Brayntwein. In diesen füllt man die Masse, welche aus folgenden Bestandtheilen bereitet worden ist: man vermischt 1 ℔ gestoßene süße und 3 Loth bittere Mandeln, ¼ ℔ Succade, ¼ ℔ Orangenschale, ½ Mengel Orangenblüthwasser und 1 Mengel französischen Branntwein.

Den Ueberguß bereitet man aus 4 Citronen, ¼ ℔ Zucker, dem Weißen von 2 Eiern und 2 Loth Pistazien.

34. Prunellentorte.

Man weicht zu einer mittelmäßig großen Torte 1½ ℔ Prunellen in Wein ein und läßt sie am andern Tage langsam mit etwas Zucker, Canehl und Citronenschale, die man in schmale Streifen geschnitten, gahr kochen und läßt dieses Alles erkalten. Darauf rollt man einen zuvor bereiteten Blätterteig (1½ ℔) aus, schneidet zwei Deckel aus demselben, breitet einen derselben auf einen Tortenbricken oder in einer Tortenpfanne aus, legt das erkaltete Compot darauf, und auf dieses den andern Deckel, belegt denselben mit einem 2 Finger breiten Rand, bestreicht die Torte mit geschlagenem Ei und backt sie bei ziemlich starker Hitze in ¾ Stunden gahr.

35. Zwetschentorte.

Man rollt von mürbem Teig nach Nr. 11 des vorigen Abschnitts zu einer Torte aus, setzt einen Rand herum und backt sie halb gahr. Dann belegt man sie mit abgeschälten, durchgeschnittenen, ausgesteinten Zwetschen, bestreut diese mit viel Zucker und Canehl, und läßt sie so wieder eine Viertelstunde backen. Dann gießt man folgende Creme darüber: man schlägt 6 Eidotter ganz fein, giebt 6 Loth geriebenen Zucker, an welchem man eine Citrone abgerieben, Canehl, 6 feingestoßene kleine Zwiebäcke in ¼ Ort. saurem Rahm dazu, rührt dieses tüchtig durcheinander, giebt den Schnee von 6 Eiern dazu und läßt sie völlig gahr backen.

Digitized by Google

36. Aepfeltorte.

Man macht (auf eine mittelmäßig große Torte gerechnet) von ¼ ℔ zu Schaum gerührter Butter, ¼ ℔ Mehl und einigen Löffeln voll Zucker einen Teig, von welchem man etwas (ungefähr ⅛) zurückläßt und das Uebrige in eine Tortenpfanne breitet. Dann schält man Borstorfer Aepfel (etwa 18 bis 20) und schneidet sie in dünne Scheiben, bis man deren einen aufgehäuften Suppenteller voll hat; 2 Loth Succade und die Schale von 2 Citronen schneidet man in fingerlange schmale Streifen, kocht Letztere in etwas Wasser und vielem Zucker; ¼ ℔ Corinthen werden reingewaschen; 1 Loth Canehl und so viel Zucker, wie man nöthig zu haben glaubt, zerstößt man.

Nachdem alle diese Vorbereitungen gemacht sind, streut man eine Hand voll Corinthen, etwas von der Citronenschale, von der Succade, dem Zucker und Canehl auf den Blätterteig in die Tortenpfanne. Auf dieses legt man eine Schicht Aepfelscheiben, auf diese wieder Corinthen, Citronenschale u. s. w., und so fährt man fort, bis alles zur Torte Bestimmte eingefüllt ist. Die Höhe der Torte darf aber nicht mehr als die Breite dreier Finger betragen.

Den zurückgelassenen Teig, dessen schon im Vorhergehenden Erwähnung gethan ist, rollt man aufs Neue, mittelst eines Rollholzes, aus, rädert mit einem Rade Streifen, von der Breite eines starken Daumens, aus, und belegt die Torte rautenweise damit, wobei man die Streifen gleichsam durcheinander flicht. Hiernach setzt man einen Rand auf, in welchen man bis zur Hälfte Einschnitte macht, von denen man einen um den andern einbiegt. Zuletzt bestreicht man die Rauten und den Rand mit Eigelb, und backt die Torte unter einem Tortendeckel, auf den man mehr Feuer legen muß, als unter die Pfanne.

37. Auf andere Art.

Man läßt große saure Aepfel mit etwas Wasser, einem Glase Wein und einem Stückchen Butter zu Muß kochen, reibt sie durch einen Durchschlag und giebt einige Eidotter, ¼ ℔ gestoßene Mandeln, von 2 Citronen den Saft, und die Schale gerieben, etwas Succade, Zucker und Canehl

Digitized by Google

nach Geschmack, und zuletzt das von 5 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Dann breitet man diese Masse über Blätterteig, wie bei Prünellentorte angegeben, (läßt aber am Rande herum einen 2 Finger breiten Raum frei) und verfährt mit dem Deckel, Rand, Bestreichen und Backen eben so, wie bei Prünellentorte angegeben.

Man kann auch die Mandeln weglassen, dagegen ½ ℔ Corinthen hinzufügen, und im Uebrigen ganz so verfahren, wie eben angegeben worden ist.

38. Kirschtorte in Blätterteig.

Man rollt von 1 ℔ Blätterteig den Boden zur Torte aus und legt einen 2 Finger breiten Rand herum, dann belegt man sie innerhalb des Randes mit 2 ℔ ausgesteinten, mit Zucker, Canehl und Citronenschale eingekochte Kirschen, die man durch ein Sieb hat abtröpfeln und kalt werden lassen, bestreicht dann den Rand der Torte mit geschlagenem Ei und läßt sie ¼ Stunde backen. Während dem bereitet man einen Creme, wie bei Zwetschentorte (Nr. 35) angegeben ist, giebt ihn auf die Kirschen und läßt sie, bei starker Hitze, in einem Ofen oder in der Tortenpfanne gahr backen.

Kirschtorte in Zuckerteig wird auf dieselbe Art bereitet.

39. Wundertorte oder Prinzessentorte.

Man schüttet ¾ ℔ Mehl, von welchem man etwas zum Unterstreuen zurück läßt, in eine irdene Schale und giebt ¼ ℔ Zucker dazu. In ein Weinglas schlägt man ein Ei, und füllt den übrigen Raum des Glases mit französischem oder rheinischem Branntwein aus. Dann rührt man dieses wohl mit einander durch und gießt es auf den Zucker und das Mehl. Nachdem man diese Masse gut durchgearbeitet hat, knetet man ¼ ℔ Butter hinein, rollt den Teig aus und breitet ihn in eine Tortenpfanne. Darauf bestreicht man den Rand mit Eigelb, setzt auf diesen noch einen Rand, bestreicht ihn ebenfalls mit Eigelb und backt nun diesen Teig gahr.

Nachdem dieses geschehen ist, bedeckt man den Teig allenthalben (den Rand ausgenommen) mit Kirschen ohne

Digitized by Google

Steine, die in Zucker eingemacht sind, und läßt ihn damit noch eine halbe Stunde backen. Zuletzt kocht man eine halbe Stange Vanille in einer Tasse voll süßen Rahm auf, nimmt dann die Vanille heraus und gießt den Rahm zu einem Quart ungekochten Rahm, der aber recht gut sein muß, versüßt ihn mit Zucker und schlägt oder rührt ihn vielmehr zu Schaum. (Man muß nur die Ruthe in einer Richtung hin und her bewegen, der Rahm schäumt dann viel eher, als wenn man von oben nach unten schlägt.) Sobald sich Schaum auf der Oberfläche des Rahms zeigt, nimmt man ihn ab und füllt ihn auf die Kirschen; so fährt man fort, bis aller Rahm zu Schaum geworden ist.

Anmerkung. Man kann auch statt der Kirschen eingemachte Himbeeren und Heidelbeeren (Bickbeeren), von jedem gleich viel, nehmen. Auch kann man zu dem Rahm 6 Eier mischen.

40. Englische Torte.

Man nimmt ½ ℔ gestoßene Mandeln, ¾ ℔ Zucker, ¼ ℔ Mehl, ¼ ℔ Zucker und 3 Eier. Die Butter rührt man zu Schaum, giebt das Uebrige dazu, streicht diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie backen. Dann vermischt man 4 Loth geschnittene Mandeln, 2 Loth Butter und 4 Loth Zucker, streicht es darüber, besteckt die Torte ringsum mit etwas geschnittenen und gerösteten Mandeln und belegt sie mit gekochtem oder ungekochtem Obst. Man kann vier Abtheilungen machen und drei bis vier Obstarten darauf legen.

41. Stachelbeertorte.

Man bereitet Blätterteig, wie bei Kirschtorte angegeben, zur Torte, und füllt innerhalb des Randes ein gutes Stachelbeer-Compot (nach Nr. 35 Seite 302) hinein, belegt es gitterartig mit Blätterstreifen, bestreicht den Teig mit geschlagenem Ei, läßt die Torte in einer Stunde gahr backen und bestreut sie dann stark mit Zucker und Canehl.

42. Linzer Torte.

Man rührt 1 ℔ frische Butter zu Schaum, giebt 1 ℔ feines Mehl, ¾ ℔ Zucker, 20 feingestoßene Mandeln, von 2 Citr[illegible] die Schale, 10 gestoßene Nelken und eben so viel Canehl wie diese wiegen, dazu.

Von dieser Masse backt man sechs fingerdicke Kuchen in einem Ofen bräunlich, legt zwischen jeden dieser Kuchen eingemachte Früchte verschiedener Art, macht einen Zuckerguß darüber und läßt diese in einem Ofen eben hart backen.

43. Schichttorte von Früchten.

Man macht einen mürben Blätterteig von 1 ℔ Mehl und 1 ℔ Butter. Wenn man diesen Teig zum dritten Male ausrollt, muß man ihn in sechs gleiche Theile theilen, und jeden Theil so ausrollen, daß er die Größe der Schüssel, auf der diese Torte angerichtet werden soll, und die Dicke von der Breite eines Strohhalms bekommt. Zu einem dieser Boden, der der oberste werden soll, mischt man ¼ ℔ Zucker und rollt ihn damit aus. Dann bestreicht man jeden Boden obenauf mit Eigelb und backt nun alle sechs in einem Ofen gahr; jedoch dürfen sie nur gelb, nicht braun werden.

Dann nimmt man zu dem untersten Boden ¼ ℔ Mandeln, 2 Eidotter, Zucker und Canehl nach Geschmack, und bestreicht vermittelst eines Messers mit dieser Mischung den untersten Boden. Auf diesen, und zwar auf die mit Mandeln bestrichene Seite, wird ein zweiter Boden gelegt, und auf demselben ½ ℔ mit Zucker eingekochte und feingehackte Kirschen gestrichen. Auf den zweiten Boden legt man einen dritten, den man mit Aepfelmuß bestreicht, das man Tags vorher von 12 Borstorfer Aepfeln, Wein, Zucker, Citronenschale und Canehl gekocht haben muß. Ist dieses geschehen, so legt man einen vierten Boden auf den eben erwähnten dritten, den man mit ½ ℔ in Zucker eingekochten und gehackten Himbeeren oder Quitten bedeckt. Der fünfte Boden wird, nachdem man ihn auf den vierten gelegt hat, mit ½ ℔ in Zucker eingekochten und gehackten Stachelbeeren bestrichen. Endlich legt man auf diese fünf Boden den sechsten, den man vorher mit Zucker ausgerollt hat.

by Google

Nachdem dieses Alles geschehen ist, schneidet man mit einem scharfen Messer den Rand eben und stopft die abfallenden Krumen in die Lücken, die sich zwischen den sechs Boden befinden. Darauf reibt man 1 ℔ ganz feinen Raffinadezucker, stäubt ihn durch ein Haarsieb, giebt das Weiße von einem Ei dazu und reibt dies mit einem hölzernen Löffel in einer Schüssel eine Viertelstunde stark durch; dann tröpfelt man nach und nach den Saft von einer halben Citrone dazu, und, wenn der Zucker noch nicht naß genug sein sollte, auch noch etwas Eiweiß, und rührt ihn nun bis er schneeweiß wird (je länger man ihn rührt, je weißer wird er). Diesen Zucker streicht man mit einem Messer ganz dünne oben auf und um den Rand der Torte, stellt sie an einen warmen Orte (etwa an den Ofen), damit der Zucker trockne, wenn dieses geschehen ist bestreicht man sie von Neuem mit Zucker, läßt denselben wieder trocknen und bestreicht sie zum drittenmale.

Wenn dann der Zucker noch etwas klebrig ist, so verziert man die Torte mit Succade, Hagebutten, in Zucker eingekochten Quitten und steifem Johannisbeergelee, oder mit buntem Streuzucker und Zuckerböhnchen.

44. Schichttorte von Rahmsahne. (Rahm-Creme).

Man rührt 1 ℔ ungesalzene (oder ausgewaschene) Butter zu Schaum, giebt 1 ℔ feingesiebten Zucker, ¾ ℔ Mehl und 6 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, dazu. Ist diese Masse wohl durcheinander gerührt, so streicht man davon (in der Dicke eines Strohhalmes) auf ein rundes mit Butter bestrichenes Blech, welches man in eine Tortenpfanne legt und den Teig gahr backt. Von obiger Masse erhält man ungefähr 5 bis 6 solcher dünnen Kuchen.

Sind diese erkaltet, so bestreicht man jeden derselben einen Strohhalm dick mit folgender gleichfalls erkalteten Sahne (Creme): ½ Quart süßem Rahm kocht man mit Zucker und etwas gestoßener Vanille, und rührt sie mit 8 Eidottern ab.

Zuletzt legt man alle 5 oder 6 Kuchen auf einander, schneidet, wenn hier oder da etwas überstehen sollte, den Rand eben und ziert die Torte obenauf mit einem Zuckerguß. (Siehe denselben.)

45. Mandelkränze.

Man nimmt 8 Bogen Oblaten (diese kann man bei einem Conditor bekommen), schneidet Kränze daraus, die nach einem gewissen bestimmten Verhältniß immer kleiner werden und die Breite von zwei Fingern haben müssen. Damit nichts von den Oblaten verloren gehe, muß man das, was um die Kränze herum weggeschnitten wird, zu Kränzen zusammenstücken. Dann bestreicht man jeden einzelnen Kranz mit Eigelb.

Von 3 ℔ Mandeln, die man mit einem Hackmesser gehackt hat, 2 ℔ Zucker, der geriebenen Schale von einer Citrone, 1 Loth Canehl und etwas Rosenwasser (etwa so viel, wie zum Formen der eben genannten Sachen zu einer Masse erforderlich ist), wird ein Teig gemacht, aus dem man mit den Händen ebenfalls Kränze formt, von derselben Größe, wie die Oblatenkränze, sie dann auf diese legt, sie nun noch nachformt und auf einer eisernen Platte gahr backt. Dann legt man die Kränze auf einander, den größesten unten, auf diesen einen etwas kleineren, und so fort; der kleinste muß oben liegen, und alle Kränze auf einander gestellt müssen eine kegelähnliche Figur bilden.

46. Butterkränze.

Man macht einen Butterteig von 5/4 ℔ englischem Mehl, 1 ℔ ungesalzene Butter, 1/4 Quart Rosenwasser und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen. Darauf macht man noch einen andern Teig von 1/2 ℔ feingestoßenen süßen Mandeln, 2 Eidottern, 1/2 ℔ Zucker, 1 1/2 Loth Canehl und 1/2 Mengel Rosenwasser. Aus diesem Allen formt man lange Streifen, welche so breit und dick wie ein Finger sein müssen. Den Butterteig rollt man bis zur gewöhnlichen Dicke aus. Dann legt man den gewöhnlichen Mandelteig darauf, schneidet erstern so breit ab, daß er letztern völlig

umschließen kann, drückt die beiden Enden fest aufeinander, bestreicht ihn mit Eiweiß, bestreut ihn mit grobgestoßenem Zucker, formt nun die langen Streifen zu Kränzen, von denen nach einem bestimmten Verhältnisse einer immer kleiner wird, als der andere, backt diese gahr und legt sie dann aufeinander, wie sie nach ihrer Größe folgen. Das Ganze muß einen Kegel bilden.

47. Baumkuchen in einer Form.

Man rührt 1 ℔ Butter zu Schaum, giebt nach und nach 8 ganze Eier, dann etwas Muskatnuß, die abgeriebene Schale einer Citrone, 8 Loth gestoßenen Zucker, eine halbe Obertasse voll Gest, ½ Quart warmen Rahm, ½ ℔ ausgequollene Rosinen und ½ ℔ Mehl dazu, mengt Alles gut durcheinander, stellt diese Masse warm, damit sie aufgeht. Dann giebt man sie in eine gut ausgestreute Form, läßt sie in ¾ Stunden gahr backen und bestreut dann den Kuchen mit Zucker und Canehl.

---

d. Kuchen aus einem Stück.

1. Kloben. *)

Man schüttet 3 ℔ Mehl, etwas gewärmt, in eine Mulde, macht in der Mitte eine Vertiefung und gießt

---

*) Bei diesem und allem Backwerk, welches aufgehen muß, gelten ein- für allemal folgende Regeln: 1) Man muß es in einer warmen Stube bereiten; 2) alle Bestandtheile, die dazu kommen, sogar Mehl, Rosenwasser, Rosinen, dürfen nicht kalt zu einander gefügt werden, sondern müssen lauwarm sein; ist irgend etwas davon ganz kalt, so wird der Teig leicht wasserdicht, auch wird dadurch überhaupt das Aufgehen gehindert; 3) die Butter darf nicht geschmelzt werden, es hindert das Aufgehen das Teiges; 4) Eier muß man nicht hinzufügen, sie machen den Teig trocken; 5) soll das Aufgehen dadurch sehr befördert werden, daß man den Gest (Hefen) ganz zuletzt hineinrührt.

Digitized by Google

3 Mengel lauwarme Milch hinein. Darauf knetet man diese Masse mit 1¼ ℔ Butter durch (das Schmelzen der Butter ist dem Aufgehen hinderlich), setzt diesen Teig an's Feuer, läßt ihn aufgehen und drückt ihn mit den Händen gewaltsam nieder, ohne jedoch daran zu stoßen. Dann läßt man ihn noch einmal aufgehen, drückt ihn wieder nieder und rührt, wenn er wieder aufgegangen ist, 1 ℔ Corinthen, 1½ ℔ von allen Steinen gereinigte Rosinen (oder 2 ℔ Corinthen und 1 ℔ Rosinen), ½ Loth feingestoßenen Canehl, ½ Loth Canehlblüthe, ½ Loth Cardemomm, 12 Loth Succade, die Schale von 2 Citronen, die man an ½ ℔ Zucker abgerieben hat, und zuletzt 8 bis 10 Löffel voll Gest (Hefen) dazu. Darauf läßt man diese Masse wieder eine Stunde aufgehen, rollt sie aus, so dick wie drei Finger breit sind, drückt sie jedoch mit einem Rollholze in der Mitte, der ganzen Länge nach, dünner, denn sie muß hier nur halb so dünne sein, als an den Seiten, streut auf diese verdünnten Stellen Rosinen, Corinthen und Succade, klappt sie nun so zusammen, daß die eine Hälfte die andere genau zudeckt, und macht zuletzt, der ganzen Länge des Klobens nach, da, wo beide Seiten nicht zusammenhangen, mit einem Messer Einschnitte, die etwa die Länge eines Fingers betragen, und auch ungefähr eben so weit von einander abstehen müssen. Endlich bestreicht man den Kloben mit Eigelb, stellt ihn noch einige Zeit zum fernern Aufgehen hin und backt ihn in einem Ofen gahr.

Eier, die man gewöhnlich zum Kloben mischt, machen den Teig dicht und verhindern das Aufgehen. Wer sie aber liebt, muß zu obiger Masse drej Stück nehmen.

2. Geringere Kloben.

Zu 3 ℔ Mehl mischt man 28 Loth Butter, 3 Mengel warme Milch, 1 ℔ Rosinen, 1 ℔ Corinthen, eine Obertasse voll Rosenwasser, ½ Loth Canehlblüthe, die geriebene Schale von einer Citrone, und zuletzt 8 bis 10 Löffel voll Gest (Hefen). Im Uebrigen verfährt man ganz so, wie dies in der mittelbar vorstehenden Anweisung angegeben worden ist. Will man Eier zu dieser Masse nehmen, so bedarf man dazu drei Stück.

3. Kloben auf andere Art.

Man schüttet 5 ℔ Mehl in eine Mulde, giebt 3 ℔ gut gewaschene und wieder getrocknete Corinthen, die abgeriebene Schale einer Citrone, ¼ Loth feingestoßenen Canehl, einige feingestoßene Cardemomm und etwas gestoßenen Zucker dazu. Dann macht man in der Mitte eine Vertiefung, legt ungefähr 2 ℔ Butter hinein, gießt 1 Quart ziemlich warme Milch und etwas Rosenwasser dazu. An einer andern Stelle giebt man ½ ℔ trocknen Gest (Hefen), mit lauwarmer Milch und 3 Eiern vermischt, in das Mehl. Dann mengt und knetet man dieses tüchtig durcheinander, damit ein ziemlich fester Teig daraus entsteht, läßt ihn eine gute Stunde in der Wärme aufgehen, formt dann nach der Anweisung Nr. 1 einen Kloben daraus, läßt denselben wieder aufgehen, bestreicht ihn mit einem Ei und läßt ihn gahr backen.

4. Butterzöpfe oder Weihnachtsstollen.

Man nimmt 8 ℔ Mehl, 3¼ ℔ Butter, 1½ Ort. Milch, 3 ℔ Rosinen, 2½ ℔ Corinthen, ¾ ℔ Mandeln, worunter 24 Stück bittere sein können, 2 Loth Canehl, 1 Quentchen oder 64 Stück Nelken, 24 Eßlöffel voll Rosenwasser, die Schale von 2 Citronen an ¾ ℔ Zucker abgerieben, 4 Loth Succade und 24 Eßlöffel voll Gest (Hefen). Nachdem das Mehl wohl durchgewärmt ist, legt man Butter, die in Stücke gezupft (nicht zergangen) sein muß, hinein, gießt die warme Milch darauf und knetet Beides mit Mehl durch. Dann schüttet man die Mandeln dazu, die sehr fein gehackt oder auf einem feinen Reibeisen gerieben sein müssen; darauf folgt das Rosenwasser, der Zucker, die abgeriebene Citrone, die Succade, das gestoßene Gewürz, die ausgekernten Rosinen, die gewaschenen und wieder getrockneten Corinthen, und zuletzt der Gest. Ist der Teig gut gemengt, so läßt man ihn an einem warmen Orte 1½ Stunde aufgehen, wirkt ihn dann mit etwas Mehl aus, macht sechs lange Streifen davon, oder mehrere, wenn man die Butterzöpfe kleiner haben will, bestreicht Papier mit geschmelzter Butter, das man auf eiserne Backplatten legt, nimmt dann zu jedem Butterzopf drei dieser langen Streifen und flicht

Digitized by Google

sie wie einen Zopf zusammen, bestreicht sie mit geschmelzter Butter und läßt sie bei gelinder Wärme backen. Der Teig darf ja nicht zu kalt in den Ofen kommen. Wenn er gahr ist, bestreicht man die Zöpfe wieder mit Butter und geschlagenem Eigelb, und bestreut sie mit Canehl und Zucker.

Anmerkung. Wer viele Corinthen und Rosinen liebt, kann auch statt 2½ ℔ Corinthen 3 ℔, und statt 3 ℔ Rosinen 3½ ℔ nehmen.

5. Kappskuchen.

Man macht einen Teig von 1¾ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ½ Quart Milch, ½ ℔ Corinthen, ½ ℔ Rosinen, 1 Quentchen Muskatblüthe, 3 Loth Orangenschnittels, ½ Mengel Rosenwasser, der geriebenen Schale von einer Citrone und 3 Eßlöffel voll Gest (Hefen), und backt ihn gahr.

6. Dicker Kuchen.

Man mischt zu 4 ℔ Mehl ein Weinglas voll Rosenwasser, 4 Mengel Milch, ¾ ℔ Butter, die geriebene Schale von einer Citrone, 1 ℔ Corinthen und 10 Eßlöffel voll Gest (Hefen), und backt diese Masse in einem eisernen Topfe gahr. Gewöhnlich ißt man diesen Kuchen warm.

7. Wiener Kuchen.

Man nimmt 1½ ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 15 Eidotter, eine Obertasse voll kalter Milch, 4 Loth Zucker, 4 Loth Succade, 1 Quentchen Cardemomm, ¾ ℔ Rosinen, das Weiße von 8 Eiern zu Schaum geschlagen, und 2 bis 3 Eßlöffel voll Gest (Hefen), verarbeitet dies zu einem Teige und backt ihn in einer Form gahr.

8. Zeller Kuchen.

1 ℔ Mehl wird mit ¾ ℔ Butter, ½ ℔ Corinthen, 2 Obertassen voll warmer Milch, der Schale von 2 Citronen, 1 Quentchen Canehl, 1 Quentchen Cardemomm,

Digitized by Google

Succade und 3 Eßlöffel voll Geſt (Hefen) zuſammengeknetet und ausgerollt, dann wird Zucker und Canehl darauf geſtreut und der Kuchen gahr gebacken.

9. Roſinenkuchen.

Man nimmt 2 ℔ Mehl, ¾ ℔ Roſinen, ¾ ℔ Corinthen, ¼ ℔ Mark, ¼ ℔ Nierenfett, 4 Löffel voll Geſt (Hefen), und rührt dies Alles mit ½ Quart Milch an. Dann ſtreicht man eine Pfanne mit Butter aus und läßt den Teig, nachdem er aufgegangen, eine Stunde backen.

10. Engliſcher Roſinenkuchen.

Man nimmt 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Corinthen, 1 ℔ Roſinen, ½ Loth Canehl, von 2 Citronen die Schale, ½ Loth Orangenblüthe und 16 Eier. Die Butter wird geſchmelzt, abgeklärt und zu Schmalz gerührt, das Eigelb kommt nach und nach dazu, der Zucker wird an den Citronen abgerieben und mit Butter und Eiern eine halbe Stunde gerührt. Nun thut man die Corinthen, Roſinen, das Gewürz und dann das Mehl dazu, und rührt dies Alles ſo lange, bis das Eiweiß zu Schaum geſchlagen iſt, welchen man dann mit dem Uebrigen vermengt. Dieſe Maſſe wird zwei Stunden langſam gebacken und mit Zucker und Canehl beſtreut.

11. Rundum.

Man rührt 1 ℔ abgeklärte Butter zu Schaum, giebt nach und nach 12 Eidotter, 2 Obertaſſen voll lauwarme Milch und eine halbe Taſſe voll guten Geſt dazu; dann rührt man 1½ ℔ Mehl, welches man vorher etwas warm geſtellt hat, dazu, dann das zu Schaum geſchlagene Weiße der 12 Eier, mit ½ ℔ gut gewaſchenen und wieder getrockneten Corinthen, ¼ ℔ Roſinen, ¼ ℔ Zucker, woran man die Schale einer Citrone abgerieben hat, etwas geſtoßenen Canehl, 3 Loth feingeſchnittene Succade und etwas Cardemomm. Nachdem dies Alles gut durcheinander gemengt, giebt man dieſen Teig in eine gut ausgeſtreute Form, ſtellt ihn an einen warmen Ort, läßt ihn aufgehen und backt den Kuchen in 1¼ Stunde gahr.

Digitized by Google

12. Englischer Rundum.

20 Loth Butter wird zu Schaum gerieben, dann mit 1/2 ℔ Zucker, eine halbe Obertasse voll Canehlwasser und 8 Eidotter eine halbe Stunde gerührt, von einer Citrone die Schale, 3 Loth Succade, etwas Orangenschale, 1/4 Loth Cardemomm, 1/2 Loth Canehl, 1/2 ℔ Corinthen oder Rosinen hinzugefügt, dann mit 3/4 ℔ feinem Mehl eben durchgerührt, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von 8 Eiern dazu gethan und in einer Rundumform gebacken.

Man kann die Verhältnisse auch so annehmen: 1 ℔ Butter, 3/4 ℔ Zucker, 12 Eier, 3 Quentchen Canehl, 1 Quentchen Cardemomm, 4 Loth Succade, von einer Citrone die Schale, 3/4 ℔ Rosinen und 1 ℔. Mehl.

13. Rundum ohne Corinthen und Rosinen.

Man macht aus 1 ℔ Mehl, 1/2 ℔ Butter, zu Schaum gerührt, 7 Eiern, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, 1/4 Quart Milch, 1/2 ℔ Zucker, der Schale von einer halben Citrone, Muskatblüthe, einer halben Obertasse voll Rosenwasser und 2 Eßlöffeln voll Gest (Hefen) einen Teig, den man in eine mit Butter ausgestrichene Rundumform füllt und gahr backt.

14. Schwarzbrotrundum.

Zu 1 ℔ geriebenem und geröstetem Roggenbrot giebt man 10 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, zuletzt kommen 4 Loth gestoßene süße Mandeln, 3/4 ℔ Zucker, 1/2 Loth Cardemomm, 1/2 Loth Canehl, 4 Loth Pomeranzenschnittels und von einer halben Citrone der Saft dazu; dann füllt man diesen wohlgemengten Teig in eine Rundumform.

15. Mandelrundum.

3/4 ℔ abgeklärte Butter rührt man zu Schaum, giebt nach und nach 14 Eidotter, 12 Loth süße und 1 Loth bittere Mandeln (fein gestoßen), 12 Loth Zucker, an welchem man die Schale einer Citrone abgerieben hat, 1/2 ℔ ausgesteinte

Rosinen, 4 Eßlöffel voll Gest (Hefen), 1½ ℔ Mehl und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße der 14 Eier dazu, mengt dieses Alles gut durcheinander, giebt es in eine gut ausgestreute Form, läßt den Teig aufgehen und backt den Kuchen in anderthalb Stunden gahr.

16. Mandelkuchen.

1 ℔ Mehl, ½ ℔ gestoßene Mandeln, worunter 4 Loth bittere sein können, ½ ℔ Butter, nicht geschmelzt, ½ ℔ Zucker, Citronenschale, gerieben, 4 Eier, mit Weglassung des Weißen von 2 Eiern. Hiervon wird ein Kuchen gemacht und, wenn er ausgewallt ist, mit dem zurückgelassenen Weißen der 2 Eier bestrichen, dann mit Zucker bestreut, mit halben Mandeln belegt und in einem nicht zu heißen Ofen in einer halben Stunde gahr gebacken.

17. Kartoffelrundum.

Man nimmt 1½ ℔ gekochte und geriebene Kartoffeln und 24 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt hinzugegeben wird, 1 ℔ Zucker, ¾ ℔ gestoßene Mandeln, Succade nach Belieben, und von 5 Citronen die Schale und den Saft. Dies Alles wird untereinander gerührt und dann in einer mit Butter bestrichenen und mit kleinem Zwieback bestreuten Rundumform gahr gebacken.

18. Kartoffelkuchen.

1 ℔ gekochte und geriebene Kartoffeln werden mit 15 bis 18 Eidottern eine Viertelstunde gerührt; dann giebt man den Saft von 4 Citronen, ¾ ℔ Zucker, an 4 Citronen abgerieben, und das von den Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, füllt diese Masse in eine Form und läßt sie eine Stunde langsam backen. — Man kann auch ½ ℔ gestoßene süße Mandeln darunter mischen, oder ¼ ℔ süße und ¾ ℔ bittere Mandeln.

Digitized by Google

19. Wurzelkuchen.

Man reibt für 3 Groten (20 Loth) Weißbrot, stößt 10 kleine Zwiebäcke, 1/2 Loth Canehl und 1/4 ℔ Zucker, thut 8 Eier, 4 Hände voll geriebene rohe ausgepreßte Wurzeln (Möhren), 1/2 ℔ geschmelzte Butter und 1 1/2 Mengel Milch dazu. Dies Alles wird wohl durcheinander gerührt und in einer Pfannkuchenpfanne recht langsam eine Stunde gebacken.

20. Bisquitbund.

Man schlägt 3/4 ℔ Zucker, 17 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und etwas Vanille oder Cardemomm auf gelindem Feuer, bis es ganz dick ist; dann nimmt man es ab und schlägt es bis es kalt ist, im Ganzen eine Stunde; zuletzt wird 1/2 ℔ Amidam (Stärke) hineingerührt, die Masse in eine gut ausgestreute Form gegeben und in anderthalb Stunden gahr gebacken.

21. Türkischer Bund.

Man nimmt 1 3/4 ℔ Mehl, 7 Eier, 1/2 ℔ Butter, 4 Loth Zucker, einige Löffel voll Gest (Hefen), 2 Flaschen Milch und etwas Rosen- und Canehlwasser, giebt diesen Teig in eine Form und backt ihn.

22. Kastanienkuchen.

Man kocht 2 ℔ Kastanien und reibt sie auf einem Reibeisen, mischt 1 ℔ abgeklärte Butter dazu und reibt dies eine halbe Stunde; dann thut man nach und nach 8 Eidotter, 1/2 ℔ Zucker, 8 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von 2 Citronen, 1 Quentchen Muskatnuß, 1/2 ℔ Mehl und zuletzt das von den 8 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße daran. Dies wird 1 bis 1 1/2 Stunde langsam in einer flachen Form, die man mit Butter bestrichen und mit Corinthen bestreut hat, gebacken.

Digitized by Google

23. Chokoladekuchen.

Man nimmt ½ ℔ Chokolade, reibt sie, giebt 10 ganze Eier und 10 Eidotter, ¾ ℔ Zucker, an einer Citrone abgerieben, dazu, und schlägt dies eine Stunde; dann thut man ¾ ℔ Amidam (Stärkemehl) nach und nach daran, und backt diese Masse in einer Form langsam gahr.

24. Eiergrützkuchen (Grieskuchen).

Man kocht 20 Loth Eiergrütze in 1 Quart Milch und rührt ½ ℔ Butter hinein. Wenn dies erkaltet ist giebt man 12 Eidotter, ¼ ℔ Zucker, 3 Löffel voll Rosenwasser und das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu und läßt diese Masse in einer Form eine Stunde backen.

25. Reismehlkuchen.

Man kocht 1 ℔ Reismehl in 2 Quart Milch, giebt ½ ℔ Butter, 12 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird und zuletzt hinzu kommt, ½ ℔ Zucker, 1 Loth Canehl und ein Weinglas voll Malaga oder weißen Portwein dazu. Dann backt man diese Masse in einer Springform gahr.

26. Reiskuchen.

Man kocht 1 ℔ Reis in 2½ Quart Milch gahr und recht steif und läßt ihn kalt werden. Dann thut man ½ ℔ frische ausgewaschene Butter, 14 Eidotter, 12 Loth Zucker, von einer Citrone die Schale, eine halbe Stange Vanille, in weniger Milch ausgekocht, dazu, und zuletzt das von den 14 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße, und läßt diese Masse in einer Form, nicht zu geschwind, backen.

27. Reiskuchen mit Mandeln.

Man giebt zu 1 ℔ in 2½ Quart Milch gahr und steif gekochten Reis ¾ ℔ Butter, 6 kleine Zwiebäcke, gestoßen, 16 Eier, von denen das Weiße zu einem steifen Schaum

geschlagen wird, ½ ℔ Mandeln, eine Obertasse voll Rosenwasser, von 2 Citronen die Schale, 1 Quentchen Canehl, und Zucker nach Geschmack.

28. Obstkuchen.

Man rührt 4 Loth Butter zu Schaum, giebt 4 Eidotter, 2 Eßlöffel voll Branntwein, 16 gestoßene kleine Zwiebäcke, von einer Citrone die Schale, etwas Zucker und ½ Quart sauren Rahm, und zuletzt das von den 4 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu. Dann bedeckt man den Boden einer Schüssel ganz mit gekochtem Obste einen Zoll hoch, füllt die obige Masse, ebenfalls einen Zoll hoch, darauf, setzt sie in eine Tortenpfanne und legt nur obenauf Feuer. Wenn die Oberfläche gelbbraun wird, bestreut man sie mit Canehl und Zucker. Dieser Kuchen muß 2 Stunden backen. Er wird kalt gegessen, in der Schüssel, worin er gebacken ist, aufgetragen und Zucker dabei hergegeben. Man kann allerlei Obst dazu nehmen. Aepfel werden in Scheiben geschnitten und mit Wasser, Wein, Zucker, Corinthen und Citronenschale gekocht. Unreife Stachelbeeren läßt man eine Nacht in Wasser liegen; dann brüht man sie zwei Mal mit kochendem Wasser ab, damit sie das Herbe verlieren, und kocht sie mit einer Obertasse voll Wasser und Zucker, bis sie zerplatzen. Himbeeren und Johannisbeeren werden ohne Wasser, bloß mit Zucker gekocht. Heidelbeeren kocht man mit Zucker, ohne Wasser, bis sie zerplatzen.

Anmerkung. Nimmt man zu diesem Kuchen eine sehr große Schüssel, so muß man ¼ ℔ Butter, 24 kleine Zwiebäcke, von 2 Citronen die Schale, ¾ Quart sauren Rahm und das Weiße von 6 Eiern nehmen.

29. Aepfelkuchen mit Creme.

Man schneidet geschälte Aepfel in der Mitte durch und kocht sie in Wasser und Wein (von jedem die Hälfte) mit Zucker, Citronenschale und Canehl mürbe. Sind sie gahr, so nimmt man sie heraus und gießt die Brühe durch ein Sieb. Nun zerrührt man einen gehäuften Eßlöffel voll Mehl mit kaltem Wasser, thut 6 Eier, etwas Wein, Zucker

und die Aepfelbrühe dazu, und rührt dies auf dem Feuer bis es kocht. Dieser Creme darf nicht zu fließend sein. Ist er erkaltet, so fügt man noch 4 Eidotter hinzu, und legt nun in eine mit Butter bestrichene und mit kleinem Zwieback bestreute Springform schichtweise Aepfel und Creme, obenauf jedoch Creme. Dann läßt man diesen Kuchen eine Stunde backen.

30. Aepfelkuchen mit Mandeln.

Man schält ungefähr 30 Stück mittelgroße Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben und läßt sie in ½ ℔ Butter und einem Weinglase voll Wein ziemlich mürbe schwitzen. Unterdessen stößt man 24 kleine Zwiebäcke, rührt sie mit 10 Eiern, 1 Obertasse voll Pfirsich- oder Rosenwasser, 10 Loth gestoßene Mandeln, ½ ℔ Zucker und 1 Loth Canehl durch, giebt die Aepfel hinzu und läßt die Masse in einer Springform gahr backen.

31. Aepfelkuchen mit Johannisbeersaft.

Man schneidet 40 bis 50 Aepfel, kleiner Mittelsorte, in Würfel, kocht sie mit 2 Glas Wein, Zucker und einem Stücke Butter, so groß wie ein Ei, und schüttet sie oft um, damit die Würfel ganz bleiben. Dann nimmt man 8 Eidotter, rührt dazu ¼ ℔ Mandeln, ¼ ℔ zerschnittene Succade oder eingemachte Pomeranzenschale, von 2 Citronen den Saft und die abgeriebene Schale, die Cardemommen aus 8 Capseln zerstoßen und Zucker, läßt dies in einer Springform eine Stunde backen und belegt es, noch heiß, mit eingekochtem Johannisbeersaft. Erst wenn der Kuchen kalt ist, darf man den Rand der Form abnehmen.

32. Aepfelkuchen mit ausgesiebtem Brot.

Man nimint ein altes, halbes, ausgesiebtes Brot zu 6 Groten und reibt dies auf einer Reibe fein, 2 Loth Succade, ¼ ℔ Corinthen, Zucker und Canehl nach Geschmack, und so viel in feine Scheiben geschnittene Aepfel, daß die Form damit gefüllt ist. Nun wird letztere mit Butter aus-

gestrichen, mit kleinem Zwieback ausgestreut und ein Drittel des geriebenen Brotes hinein gethan. Dann legt man von den Aepfeln eine Schicht hinein, die man mit Zucker und Canehl bestreut. Hiermit fährt man so lange fort, bis alle Aepfel hinein sind, und legt oben auf die gereinigten Corinthen, die in Stücke geschnittene Succade, Zucker und Canehl und zuletzt das übrige Brot, mit welchem man dem Kuchen eine Form giebt. Man setzt ihn darauf in eine Tortenpfanne, gießt, nachdem er halb gahr ist, geschmelzte Butter darüber und läßt ihn 2 Stunden backen.

33. Aepfelkuchen mit Corinthen und Gest.

Man schält eine gute Portion Aepfel, schneidet sie in dünne Scheiben und schwitzt sie in frischer Butter halb gahr, vermischt sie dann mit einem Viertelpfunde gut gewaschenen und einmal übergekochten Corinthen, 4 Loth feingeschnittener Succade, 4 Loth feingestoßenen Mandeln, Canehl und Zucker nach Geschmack und läßt sie kalt werden. Dann verfertigt man einen lockeren Teig von 1½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 3 Eiern, 4 Löffel voll Gest und etwas lauwarmer Milch, läßt ihn aufgehen, rollt ihn dann auf einer Kuchenplatte einen Finger dick aus, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, breitet obige Aepfel über denselben aus, biegt einen Rand um den Kuchen und läßt ihn in einem nicht zu heißen Ofen gahr backen.

34. Sehr wohlfeiler Aepfelkuchen.

Man schält und schneidet Aepfel in Scheiben, die man in Zucker und Canehl umkehrt. Dann vermischt man gestoßene kleine Zwiebäcke oder geriebenes Schwarzbrot mit etwas Zucker, bestreicht eine Springform mit Butter, bestreut sie mit Zwieback und legt nun zu unterst eine Schicht von dem vorher erwähnten Zwieback, dann eine Schicht Aepfelscheiben, uud fährt so abwechselnd fort, bis die Form damit angefüllt ist; zuletzt übergießt man das Ganze mit etwas Wein und läßt den Kuchen gahr backen.

35. Aepfelkuchen warm zu essen.

Man zerklopft 16 kleine Zwiebacke, rührt einen Eßlöffel voll Mehl, 6 Eier, wenn man zwei nichtig findet, 4 Loth Zucker und die gelbe Schale einer Citrone dazu, rührt dann eine Theetasse voll süßen Rahm, 4 Loth Milch und 12 Loth Butter mit obiger Masse durch, reibt 20 in Scheiben geschnittenen Aepfeln mittlerer Größe und feiner Würzung, 4 Pfirsichen und 3 Loth Candeli. Wenn drei Alles gehörig durch einander gemischt ist, füllt man es in eine zinnerne oder irdene Schüssel oder Schale, die man vorher mit Butter bestrichen und mit feinem Zwiebackbrösel bestreut hat, setzt es in eine Tortenpfanne, legt oben und unten Feuer und läßt es 1/2 Stunde backen. Man trägt ihn in der Schüssel, in der er gebacken ist, warm auf.

36. Birnkuchen.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, worun man etwas zum Abreiben der Hände zurück läßt, schüttet es auf ein Waltbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, in welche man 3 Eier und eine Theetasse voll Gelt thun. Den Gelt schlägt die Eier schlägt man mitenander und thut 1 ℔ zu Schote gestoßene Butter hinzu, doch läßt man davon davon zurück, die man nachher zu dem Rande braucht. Nachdem man dies Alles mit einander durchgeknet hat, rollt man es aus, legt es in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne, giebt unten Feuer und wenn der Teig aufgegangen ist, belegt man ihn mit guten Birnen, die man vorher in Scheiben geschnitten hat, und mit Corinthen. Nun reibt man noch ein wenig Feuer. Wenn das Gange ist ein wenig gebaken hat, gießt man die Hälfte eines Gusses darüber, der aus 4 Eiern, Zucker und Zucker, einem Mengel süßen und einem Mengel saurem Rahm besteht, und nach einer halben Stunde die andere Hälfte. Hiermit läßt man ihn so lange backen, bis er gahr ist.

37. Kirschkuchen.

Man rührt 6 Loth Butter zu Schaum, giebt dazu 1/4 Mengel süßen kaum Rahm, 16 gelbe Eier, 1 gelbe feine Zwie-

bäcke, 10 Eier, von denen das Weiße zu einem steifen Schaum geschlagen wird, den Saft von 2 Citronen, ½ ℔ Zucker, von einer Citrone die geriebene Schale und ½ Loth Canehl. Dann macht man aus 1½ Kirschen die Steine heraus und bestreut sie mit Zucker und Canehl, rührt sie mit der Masse eben durch und giebt dieselbe in eine gut ausgestreute Springform und läßt den Kuchen in einer Stunde gahr backen.

38. Auf andere Art.

Man nimmt für 6 Groten Brot (1⅛ ℔), ¾ Quart Milch, 1 Loth Canehl, 9 Eier, ¾ ℔ Zucker, 2 Loth bittere oder ¼ ℔ süße Mandeln und 3 ℔ ausgekernte Kirschen. Das Brot wird ½ Std. in der Milch eingeweicht, dann die Eier, alles Uebrige und zuletzt die Kirschen dazu gegeben. In einer Pfanne läßt man Butter zergehen, gießt dann den Teig hinein und läßt ihn 1 Stunde im Ofen backen.

39. Kirschkuchen mit einem Rahmguß.

Man bereitet einen Teig, wie bei Aepfelkuchen Nr. 33 angegeben; nachdem derselbe aufgegangen, rollt man ihn zu einem Kuchen aus, biegt einen Rand herum und läßt ihn gehörig aufgehen. Darauf gießt man folgende Creme hinüber: 8 Eidotter werden fein geschlagen, ½ ℔ gestoßener, an der Schale einer Citrone abgeriebener Zucker, 8 gestoßene kleine Zwiebäcke, etwas Canehl und ½ Quartier saurer Rahm dazu gerührt, dann das zu Schnee geschlagene Weiße der 8 Eier damit vermengt. Dann belegt man denselben mit ausgesteinten Kirschen, streut Zucker und Canehl darüber und läßt den Kuchen in einem nicht zu heißen Ofen gahr backen.

40. Aufgeschütteter Kirschkuchen.

Man macht einen mürben Teig, wie zum Rahmkuchen, oder auch einen Blätterteig, legt ihn in die Tortenpfanne, nimmt dann ½ Quart dicken Rahm, 5 Eier, eine Hand voll geriebenes Weißbrot, Zucker und Canehl. Dieses wird zusammen gerührt, auf den Teig geschüttet, die ausgesteinten Kirschen hinein gelegt und gleich gebacken.

41. Zwetschenkuchen.

Man nimmt 1½ ℔ Mehl, 18 Loth geschmelzte, abgeklärte Butter, 12 oder 13 Eßlöffel voll Milch, 3 Eßlöffel voll Gest (Hefen), etwas geriebene Citronenschale und 1 Ei. Dies Alles verarbeitet man zu einem Teige, den man in eine Tortenpfanne legt, in der man etwas Butter hat zergehen lassen, und den man so auseinander drückt, daß der ganze Boden der Tortenpfanne davon bedeckt wird, er jedoch allenthalben eine gleiche Dicke erhält. Darauf bestreicht man ihn mit geschmelzter Butter, läßt ihn an einem warmen Ofen oder über wenigem Feuer aufgehen und belegt ihn mit Zwetschen, die man der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten und aus denen man die Steine heraus gemacht hat; die braune Schale kommt unten zu liegen. Auf die Zwetschen legt man hin und wieder kleine Stückchen Butter, streut allenthalben ziemlich viel Zucker und Canehl darüber und backt diesen Kuchen gahr. Unter die Pfanne muß man wenig Feuer legen, obenauf aber desto mehr.

42. Auf andere Art.

Man vermengt einen Teig von 2 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 2 ganze Eier, 4 Löffel voll guten Gest (oder ¼ ℔ mit Milch aufgelöst'en trockenen Gest), ¼ ℔ gestoßenen Zucker und ungefähr ½ Quart warme Milch, rollt denselben einen Finger dick auf einer Kuchenplatte aus, biegt einen Rand herum, belegt ihn mit ausgesteinten Zwetschen, legt kleine Stücke Butter darauf herum, bestreut ihn mit Zucker und Canehl, läßt ihn aufgehen und dann nicht zu schnell gahr backen.

Man giebt auch statt Butter, Zucker und Canehl einen Rahmguß von 1 Quartier sauern Rahm, 8 ganzen Eiern, ¼ ℔ gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Canehl, durcheinauder gerührt, herüber. Dann läßt man ihn gahr backen und bestreut ihn, noch warm, mit Zucker und Canehl.

43. Schwäbischer Zwetschenkuchen.

Man läßt 1 ℔ Mehl warm werden; in einem Topfe zerrührt man 4 Eier und 4 Eidotter mit ¼ ℔ Butter, 4 Eß-

löffel voll Geſt (Hefen) und ſo viel Milch, als erforderlich iſt, einen Kuchenteig zu bilden; dann durchknetet man hiermit das Mehl, läßt den Teig aufgehen, giebt die Hälfte des Teiges in eine Form, thut ausgeſteinte Zwetſchen darauf und beſtreut ſie mit Zucker und Canehl. Auf dieſe legt man die andere Hälfte des Teiges, läßt den Kuchen wieder aufgehen und backt ihn langſam.

44. Mürber Kuchen.

1 ℔ Mehl wird mit ¾ ℔ ungeſalzener Butter, 3 oder 4 Eßlöffeln voll Zucker und 2 Citronen ſtark durchgearbeitet und der dadurch entſtandene Teig auf Papier in einer Tortenpfanne gahr gebacken, nachdem man den Rand ringsum ausgeſchnitten hat. Wenn er gahr und erkaltet iſt, belegt man ihn mit eingemachten Früchten.

45. Butterkuchen.

Man rührt ½ ℔ ausgewaſchene Butter zu Schaum, giebt 4 Eier, 4 Eßlöffel voll dicken ſauern Rahm, 1 ℔ Mehl, ¼ ℔ Zucker, etwas Canehl und 2 Eßlöffel voll Geſt (Hefen) dazu. Hat man dieſes Alles zu einem Teige vereinigt und durchgeknetet, ſo rollt man denſelben aus, legt ihn auf ein Blech, klappt den Rand um, unter den man hin und wieder kleine Stückchen Butter legt, drückt mit den Fingern in einer gewiſſen Regelmäßigkeit Vertiefungen in den Teig, ſtellt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgeht, und beſtreicht ihn mit einem Ei. Nachdem dieſes geſchehen iſt, legt man unten Feuer und obenauf einen Tortendeckel mit Feuer und backt ihn langſam gahr. Wenn der Kuchen anfängt braun zu werden, wird er mit Zucker und Canehl beſtreut. — Oder: 1½ ℔ Butter, 3½ ℔ Mehl, 3 Eier, 12 Loth Zucker, ½ Qt. Milch, ½ Quent. Muskatblüthe, von einer Citrone die Schale, ½ Mengel Roſenwaſſer, ⅛ ℔ Succade, 6 Löffel voll Geſt (Hefen). — Oder man nimmt 2 ℔ Mehl, 1¼ ℔ Butter, 4 Eßlöffel voll Geſt (Hefen), 3 Eier, die Schale von 2 Citronen, Cardemommen, einen Mengel Pfirſichwaſſer. Ein Drittel der Butter wird

Digitized by Google

mit dem Mehl und den übrigen Sachen durchgerührt. Dann wird der Kuchen ausgerollt, mit 1 ℔ Zucker, Canehl und zerschnittener Succade bestreut, und zuletzt die noch übrigen zwei Drittel der Butter in Stücken darauf herum gelegt und dann gebacken. Dies muß eine Stunde aufgehen und wird heiß gebacken.

46. Butterkuchen mit Mandeln.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, 8 Eidotter, 10 Loth ausgewaschene Butter, ¼ ℔ geriebenen Zucker, 10 Eßlöffel voll süßen Rahm, die Schale von einer Citrone, Canehl und Cardemommen, macht daraus einen Teig, den man ausrollt und auf ein Tortenblech breitet. Dann hackt man ½ ℔ abgezogene Mandeln, mischt Zucker und Canehl darunter, bestreut den Kuchen damit, nachdem er mit Eigelb und süßen Rahm ist bestrichen worden und läßt ihn langsam gahr backen.

47. Auf andere Art.

Man nimmt 2 ℔ feines Mehl, 1 ℔ frische Butter, 2 Eier, 4 Löffel voll guten Gest, die abgeriebene Schale einer Citrone, etwas gestoßenen Zucker und ½ Quartier warme Milch, arbeitet einen schlanken Teig von diesen Sachen und rollt ihn auf einer Kuchenplatte einen Finger dick aus, schlägt den Rand um und füllt ihn mit gekochten Rosinen aus. Darauf stellt man den Kuchen warm und läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, bestreut ihn mit gehackten Mandeln, Zucker und Canehl, und läßt ihn dann in einem heißen Ofen in einer halben Stunde gahr backen.

48. Englischer Kümmelkuchen.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ ausgewaschene Butter, 8, 12 oder 16 (jedes wird gut) Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, ein Spitzglas voll Muskatwein, ein halbes Spitzglas voll Franzbranntwein, 1½ bis 2 Loth verlesenen und gesiebten Kümmel. Diese

Masse rührt man eine Stunde immer nach einer Seite, giebt sie dann in eine mit Butter bestrichene Springform und läßt sie 1¼ Stunde backen.

49. Topfkuchen.

Dazu gehört 1 ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, 15 Eier und 1 ℔ Zucker. Die Butter wird mit dem Zucker zu Schaum gerührt, darauf fügt man nach und nach die Eier dazu und bei jedem Ei einen Eßlöffel voll Mehl. Dies Alles muß eine Stunde gerührt werden, dann vermischt man die Masse mit 3 bis 4 Löffeln voll Gest (Hefen). Dieser Kuchen muß eine Stunde aufgehen, und langsam wie Bisquit backen.

50. Harzkuchen.

Man macht von 2 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 8 Loth Zucker 3 Obertassen voll Milch, ½ Quentchen Cardemommen, etwas Muskatblüthe, 6 Eiern und 4 Eßlöffeln voll Gest (Hefen) einen steifen Teig. Dann bestreicht man eine Platte mit Butter, bestreut sie mit Zucker und legt den Teig darauf. Den Rand schneidet man ein, schlägt einen Einschnitt um den andern um, legt ihn mit Mandeln und Rosinen aus und backt diesen Kuchen gahr.

51 Schneckenkuchen.

Man rührt 1 ℔ Mehl mit 6 Eiern, ½ ℔ geschmelzter Butter, einen Eßlöffel voll Gest (Hefen) durch, läßt diesen Teig beim Feuer oder an einem warmen Ofen aufgehen, legt ihn dann auf ein Teigbrett und rollt ihn einen halben Finger dick aus. Während dem werden 12 Loth Butter zu Schaum gerührt, 1 ℔ geriebener Zucker, ¼ ℔ gestoßene Mandeln, ¼ ℔ gewaschene und getrocknete Corinthen, die abgeriebene Schale einer Citrone und etwas Canehl dazu gegeben. Diese Masse streicht man auf den ausgerollten Teig, wickelt denselben so lang als möglich auf, legt ihn schneckenförmig in eine mit Butter bestrichene Tortenpfanne, bestreicht ihn mit geschmolzener Butter und läßt ihn langsam gahr backen.

Digitized by Google

52. Wickelkuchen.

Man nimmt 2 ℔ Mehl, legt ½ ℔ Butter in die Mitte, gießt 10 Eßlöffel voll warme Milch und 3 Eßlöffel voll warmes Rosenwasser dazu und knetet den Teig damit durch; dann fügt man 4 Eßlöffel voll Gest (Hefen) hinzu und legt ihn, wenn alle Bestandtheile wohl durchgemengt sind, auf ein Rollbrett, rollt ihn einen halben Finger dick aus und legt noch ½ ℔ Butter in kleinen Stücken über den Teig. Darauf belegt man ihn mit ¼ ℔ fein geschnittener Succade, durchmengt ¼ ℔ Zucker mit ½ Loth Canehl und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen, streut dieses allenthalben über den Teig, wickelt ihn auf, doch nicht zu fest, ritzt ihn in der Mitte der Länge nach mit einem Messer ein, bestreicht ihn mit Eigelb, läßt ihn an einem warmen Ort eine Stunde aufgehen und in einem Ofen gahr backen.

53. Blitz- oder Knappkuchen.

½ ℔ Butter wird mit ½ ℔ Zucker, ¼ ℔ Mehl, 4 Eidottern, dem Weißen von 2 Eiern und ½ Loth Canehl unter einander gemischt, in eine platte Form gefüllt oder in einer Tortenpfanne, die man mit Butter bestrichen und mit Zwieback bestreut, aus einander gedrückt, dann mit gehackten Mandeln, Zucker und Canehl bestreut und schnell gebacken.

54. Küsterkuchen.

Man vermischt ½ ℔ Zucker mit 3 ganzen Eiern und 2 Eidottern, rührt Beides eine Zeit lang, thut dazu ½ ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl und ½ Loth Canehl (Zimmt) und bildet daraus einen Teig, den man mit einem Rollholz auf einem runden mit Butter-bestrichenen Papier in der Dicke eines halben Fingers ausbreitet, ihn damit in eine Tortenpfanne legt und ihn schnell gahr backt.

Oder man nimmt ¾ ℔ Butter, ¾ ℔ Zucker, ¾ ℔ Mehl, 8 Eier und 1 Loth Canehl. Oben bestreut man den Kuchen mit Zucker.

55. Markkuchen.

Man mischt zu 13 fein gestoßenen Zwiebäcken ½ ℔ Ochsenmark, ½ Loth geriebene Muskatnuß, ¼ ℔ Mehl, 10 Eier, Zucker, ½ ℔ Corinthen, 2 Eßlöffel voll Gest (Hefen), und rührt dies mit warmer Milch zu einem ziemlich steifen Teige an, den man aufgehen läßt, gahr backt und warm aufträgt.

56. Nierenkuchen.

Man nimmt die Nieren von einem fetten Kalbe und ein Stück von einem Kalbsbraten, hackt beides fein, giebt dazu 12 Eier, ¾ ℔ Corinthen, Zucker, Canehl und einen Mengel Milch. Diese Masse wird, nachdem man sie wohl durchgerührt hat, wie ein Pfannkuchen, jedoch unter einem Tortendeckel gebacken.

57. Berliner Kuchen.

Man giebt zu ¾ ℔ zu Schaum gerührter Butter 3 Eidotter, 3 Löffel voll gestoßenen Zucker, 3 Löffel voll Franzbranntwein, von einer Citrone die abgeriebene Schale und 1 ℔ Mehl. Dies Alles knetet man wohl durch einander, rollt es auf einem Bleche aus und läßt es backen bis es bräunlich ist.

Diese Masse kann man auch zu der Dicke eines dicken Messerrückens ausrollen, sie mit einem Kuchenrade in kleine Figuren schneiden, mit Zucker und Canehl bestreuen und zu Caffee oder Wein essen; oder man läßt sie in einem Stücke und belegt sie mit Figuren derselben Masse, oder eingemachten Früchten, gut gekochten Aepfelstücken, oder geschälten und gut bereiteten Zwetschen und macht dann noch einen Teig wie der zu spanischem Wind darüber, der dann noch unter dem heißen Tortenpfannendeckel erhärten muß.

e. Kleineres Backwerk.

1. Sandtörtchen.

Man rührt 1 ℔ ungesalzene Butter zu Schaum, giebt 10 Eidotter, 1 ℔ Zucker, ein halbes Weinglas voll Franzbranntwein und rührt dieses eine Stunde lang in einer Richtung, fügt dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eiern, ½ ℔ Mehl und ½ ℔ Amidam (Stärkemehl) wechselweise schnell dazu und vertheilt diese Masse in kleine Formen.

2. Marktorteletten

Man rührt 1 ℔ mit Rosenwasser gestößene Mandeln mit ¾ ℔ Ochsenmark, nachdem dasselbe geschmelzt und durch ein Sieb gegossen ist, durch; dann mischt man dazu 8 Eier, ¾ ℔ Zucker und ganz zuletzt 12 Eßlöffel voll süßen Rahm. Diese Masse wird in kleinen Formen, in die man vorher einen mürben Blätterteig gelegt haben muß, gahr gebacken.

3. Schmalztorteletten.

½ ℔ Butter wird abgeklärt und zu Schaum gerührt. Dazu giebt man ¾ ℔ Zucker, 14 Loth Mehl und 7 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird. Dieses Alles wird wohl durch einander gerührt in kleinen Formen gahr gebacken.

Nach einer andern erprobten guten Vorschrift sind die Verhältnisse der Bestandtheile so: 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 14 Eidotter, 14 Loth Mehl und das von 7 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße.

4. Rahmtörtchen.

½ Quart süßen Rahm läßt man kochen und verkühlen, thut dazu 1 Eidotter und 2 Messerspitzen voll Mehl durchgerührt, und 5 Eidotter, das Gelbe von einer halben Citrone, 6 Loth Zucker und etwas Vanille. Dann breitet man Blätterteig in Förmchen und schüttet die Masse hinein.

Digitized by Google

5. Fladentörtchen.

Man macht einen Blätterteig, formt daraus kleine Kuchen am Rande mit einem hohen Kranz, läßt sie, nachdem man sie mit einem Messer gestochen hat, etwas backen und füllt sie mit folgender Masse: ½ Quart süßer Rahm wird siedend gemacht, ein Eßlöffel voll Mehl mit etwas kalter Milch zerrührt, dazu gegossen und unter beständigem Umrühren mitgekocht; dann wird das Gelbe einer Citrone auf Zucker abgerieben, unter vier Eidotter gerührt und nebst dem zu Schaum geschlagenen Weißen zu dem Rahm gethan, der alsdann vom Feuer genommen und bis zu völligem Erkalten gerührt wird. Dann versüßt man diese Masse mit Zucker und füllt sie in den Blätterteig.

6. Canehltorteletten.

Man vermischt 1 ℔ Mehl, ¾ ℔ Zucker, ¼ ℔ Butter, 2 Loth Canehl, 2 Eier, ein halbes Glas spanischen Sect, formt kleine Kuchen daraus und backt sie.

7. Brottörtchen.

Man mischt zu 1 ℔ mit Rosenwasser gestoßenen Mandeln 16 Eier, schlägt sie eine Stunde lang, thut dann 1 ℔ Zucker, 1 Loth Canehl, ½ Nelken, ½ Loth Cardemommen und ¾ ℔ geröstetes und gestoßenes Roggenbrot dazu, rührt Alles wohl durch und backt diese Masse in kleinen Formen langsam gahr.

Oder: ½ ℔ Schwarzbrot, ½ ℔ Mandeln, ½ ℔ Zucker, 1 Quentchen Cardemommen, ½ Loth Canehl und 16 Eier.

8. Bisquit.

Man nimmt 12 Eier, so viel an einer Citrone abgeriebenen Zucker wie 12 Eier, und so viel Amidam (Stärke), wie 6 Eier wiegen. Die Eidotter rührt man mit dem Zucker, welcher Raffinade sein und der vorher gestoßen und durch ein feines Sieb gestäubt werden muß, eine Stunde, dann giebt man bald einen Löffel voll von dem durchgesiebten

Amidam, bald einen Löffel voll von dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 6 Eiern und von einer halben Citrone den Saft dazu und backt diesen Kuchen in einer mit Butter leicht ausgestrichenen Form so, daß fast alle Hitze von unten kommt.

Man kann, wenn man will, einen Chokolade-Zuckerguß darüber machen.

Man kann auch diese Masse schnell bei Theelöffeln voll auf eine mit etwas Butter bestrichene Platte geben, sie dann rasch gelblich backen lassen und so wie die Platte aus dem Ofen kommt, rasch mit einem Messer alle Kuchen losschneiden, sie schnell wie Tuten aufrollen und dann auf der heißen Platte etwas trocknen lassen.

Anmerk. Man kann auch einige Loth fein gestoßene bittere Mandeln zu dem Bisquit mischen, es schmeckt sehr gut.

9. Auf andere Art.

Man schlägt in einer hohen Casserolle oder in einem Messingkessel 10 ganze Eier und von 10 Eiern das Gelbe, schüttet 1 ℔ gestoßenen durchgesiebten Zucker und die an Zucker abgeriebene Schale einer Citrone dazu, schlägt dieses mit einer Weidenruthe ½ Stunde, stellt es dann auf ganz gelindes Kohlenfeuer und schlägt es über demselben recht vorsichtig ½ Std., damit sich die Masse am Boden nicht ansetze. Dann nimmt man es vom Feuer und läßt es unter fortwährendem Schlagen beinahe wieder kalt werden, giebt den Saft einer Citrone und ½ ℔ Stärkemehl durch ein Sieb dazu, füllt diese Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie in einer Stunde gahr backen.

10. Gesundheitsbrot oder gedörrtes Bisquit.

Der gewöhnliche Bisquitteich wird in eine blecherne viereckige Form, welche die Höhe der Schnitte hat, welche man machen will, gethan und darin gebacken. Ist er erkaltet, so schneidet man davon Stücke, die einen Finger dick und ungefähr 4 Zoll lang sind. Diese werden auf

Digitized by Google

einer Platte oder in einer Tortenpfanne bei gelinder Hitze geröstet.

11. Nienburger oder Citronenbisquit.

½ ℔ an 2 Citronen abgeriebener Zucker wird mit 14 Eidottern gerührt, das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen und mit dem Zucker, den Eidottern und dem Saft von 2 Citronen vermischt; dann setzt man es aufs Feuer und schlägt es auf demselben bis es sich milchwarm anfühlt. Darauf wird es vom Feuer genommen und so lange geschlagen bis es wieder kalt ist. Erkaltet rührt man langsam nach und nach ½ ℔ Amidam (Stärke) darunter. Zuletzt wird diese Masse in Formen, in welche man Papier gebreitet hat, wie anderes Bisquit gebacken.

12. Vanille-Bisquit.

1 ℔ Zucker und 1 Stange mit Zucker gestoßene Vanille rührt man mit 12 Eidottern zu Schaum, schlägt das Weiße der 12 Eidotter zu Schaum, rührt 8 Loth Mehl darunter und verfährt wie bei anderm Bisquit.

13. Spanisches Bisquit.

Man schlägt 1 ℔ Zucker mit 5 Eiern und 12 Eidottern eine Stunde, mischt dann ½ ℔ Mehl, etwas geriebene Pomeranzenschale und ⅛ Quart spanischen süßen Wein darunter und backt es in einer Form 1½ Stunde.

14. Butterbisquit.

8 ganze Eier, von 12 Eiern das Gelbe, 1 ℔ gestoßener durchgesiebter Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone schlägt man in einem breiten Topfe gut durcheinander, rührt dann 1 ℔ frische Butter, welche man den Abend zuvor geschmolzen und abgeklärt hat, zu Schaum, giebt ¼ Stange feingestoßene Vanille und 20 Loth sehr feines Mehl hinzu, mischt dann dieses unter leisem Umrühren zu den geschlagenen Eiern und zu dem Zucker, giebt diese

Masse in eine gut ausgestreute Form und läßt sie in einem ziemlich heißen Ofen in ¾ Stunden gahr backen.

15. Chokoladebisquit.

Man rührt 18 Eidotter, ¾ ℔ Zucker, ½ ℔ gesiebte Chokolade eine halbe Stunde, mischt ½ ℔ Mehl dazu und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße der 18 Eier, füllt es in Papierkapsel, die mit Butter leicht bestrichen sind, besiebt sie mit gestoßenem Zucker und backt sie bei mittelmäßigem Feuer ungefähr 25 Minuten.

16. Schwarzbrotbisquit mit Mandeln.

Man rührt 1 ℔ Zucker mit 20 Eidottern eine halbe Stunde, mischt dazu 1 ℔ mit etwas Rosenwasser gestoßene Mandeln, ¼ Loth Nelken, 1 Loth Canehl, ¼ ℔ getrocknetes und gepülvertes Schwarzbrot, 2 Stück gestoßene kleine Zwiebäcke und das zu Schaum geschlagene Eiweiß der 20 Eier.

17. Schwarztbrotbisquit ohne Mandeln.

Man rührt 16 Eidotter mit ½ ℔ Zucker eine halbe Stunde, dann giebt man ¼ ℔ geriebenes Schwarzbrot, etwas Nelken, Canehl, Cardemommen und das von 16 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße dazu, rührt dies Alles mit einander durch und füllt es dann gleich in Bisquitformen, läßt es über gelindem Feuer aufgehen, legt nun einen Tortendeckel mit Feuer obenauf und läßt es gahr backen. Wenn es anfängt zu fallen ist es fertig.

18. Kartoffelnbisquit.

Man kocht 1 ℔ Kartoffeln gahr, schält sie und reibt sie fein; das Geriebene giebt man zu 14 Eidotter, wie auch ½ ℔ gestoßene Mandeln, unter denen 2 Loth bittere sein können, ¾ ℔ Zucker und von 2 Citronen die geriebene Schale. Diese Masse muß eine halbe Stunde gerührt und

Digitized by Google

dann in Bisquitform gebacken werden. Den Saft der beiden Citronen kann man, wenn man will, daran drücken.

Dieses Bisquit schmeckt auch sehr gut und fast besser, wenn es 2 Tage alt, als wenn es noch ganz frisch ist.

19. Kartoffelküchlein.

Man nimmt 1 ℔ gekochte und geriebene Kartoffeln, ½ ℔ geschmelzte Butter, 12 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gegeben wird, den Saft von 3 Citronen und die an ¾ ℔ Zucker abgeriebene Schale, Cardemommen, Canehl und Rosenwasser nach Belieben, rührt dieses Alles wohl durcheinander und backt es in kleinen Formen gahr.

20. Buchweizenküchlein.

Man macht von ½ ℔ Waizenmehl, ½ ℔ Buchweizenmehl, 1 ℔ Corinthen, 6 Eiern, einer halben Tasse voll Rosenwasser, 12 Loth geschmelzter Butter, 2 Eßlöffel voll Gest (Hefen) einen Teig, den man mit Milch anrührt und, in kleine Klöße geformt, in abgeklärter Butter gahr kocht.

21. Reismehlküchlein.

Man nimmt ein Quart Milch, läßt zwei Drittel davon aufkochen und rührt mit dem letzten Drittel ½ ℔ Reismehl an, gießt dieses in die kochende Milch und läßt sie damit einige Augenblicke kochen; nimmt dann das Reismehl und die Milch vom Feuer, giebt dazu ½ ℔ Butter und, wenn diese Masse abgekühlt ist, 8 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt dazu gegeben wird, 12 Loth Zucker, eine halbe Tasse voll Canehlwasser, eine halbe Tasse voll Pfirsichwasser, Succade und Citronenschale nach Belieben. Diese Masse wird in kleinen Formen gahr gebacken.

22. Reisküchlein.

Man kocht 1 ℔ Reis in Milch weich, giebt dazu ½ ℔ Butter, 12 Eier, ½ ℔ gestoßene Mandeln, die abgeriebene

Digitized by Google

Schale von 2 Citronen, Zucker, Canehl und Rosenwasser nach Geschmack. Dann füllt man diese Masse in kleine Formen und backt sie gahr.

23. Marzipan.

Man vermengt 1 ℔ sehr fein mit einer Tasse voll Rosenwasser gestoßene Mandeln mit ½ ℔ Zucker. Diese Masse läßt man eine Nacht stehen und streicht sie den folgenden Tag auf Oblaten, oder man thut sie gleich in einen Topf, rührt sie über dem Feuer, bis sie sich von demselben ablöset und streicht sie dann auf Oblaten. Nun läßt man sie einen halben Tag am Ofen trocknen, macht dann in einem porzellanenen Gefäß einen Guß von ½ ℔ Zucker und etwas Rosenwasser, bestreicht den Marzipan damit und läßt ihn auf Papier, das mit Mehl bestreut ist und das man auf ein heißes Blech gelegt hat, unter einem Tortendeckel mit Feuer backen. (Man kann auch statt ½ ℔ ¾ oder 1 ℔ Zucker zur Masse nehmen.)

24. Tabacksrollen.

Man macht einen guten Blätterteig, nimmt jedoch etwas weniger Butter als gewöhnlich. Dann mischt man zu 28 Loth süßen und 4 Loth bittern Mandeln ¾ ℔ Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone, 1 Quentchen Canehl und 3 Eier. Nun rollt man den Blätterteig aus, schneidet ihn in schmale Streifen, bestreicht diese mit der oben erwähnten Masse, umwickelt kleine Stöcke, die man vorher mit geschmelzter Butter bestrichen hat, damit und kocht sie in abgeklärter Butter. Wenn sie halb gahr sind, werden die Stöcke herausgezogen und die Tabacksrollen ferner gahr gekocht, worauf man sie aus der Butter heraus nimmt und sie mit Zucker und Canehl bestreut.

25. Bärenklauen.

Man vermischt 1 ℔ Mandeln, so fein wie möglich gestoßen, mit 1 ℔ Zucker, rührt beides in einem steinernen Topfe über dem Feuer so lange bis sie bräunlich oder flie-

Digitized by Google

send wird und giebt es in Formen, die man vorher in kaltes Wasser gelegt hat. Wenn es in den Formen erkaltet ist, richtet man es auf einer Schüssel an.

26. Mandeltörtchen.

Man mischt zu 1 ℔ Mandeln ½ ℔ Zucker, 8 Eier und 6 Eidotter und backt diesen Teig in kleinen Formen gahr.

27. Mandelspähne.

Man mischt zu ¾ ℔ fein gestoßenen und ¾ ℔ in lange Stücke geschnittenen Mandeln 1 ℔ Zucker, von 2 Citronen die geriebene Schale, 1 Quentchen Canehl, ½ Loth Gummi-Dragant, den man den Tag vorher in Wasser aufgelöset haben muß, und zuletzt das von 12 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Diese Masse streicht man ganz dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, backt sie, bis sie gelblich wird, schneidet sie dann in dünne Streifen, die man warm über ein walzenförmig gestaltetes Holz legt und so krumm biegt.

28. Auf andere Art.

Man giebt zu 1 ℔ süßen mit Eiweiß gestoßenen Mandeln ¾ ℔ an der Schale einer Citrone abgeriebenen Zucker und das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Im Uebrigen richtet man sich nach der vorstehenden Anweisung.

Man kann auch ⅞ ℔ süße und ⅛ ℔ bittere Mandeln, 1 ℔ Zucker, 7 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, und die Schale von einer Citrone nehmen.

Oder: ½ süße, 4 Loth bittere Mandeln, 2 Eier und 12 Loth Zucker.

29. Mandelstrauben.

Man reibt 1 ℔ ausgewaschene Butter zu Schaum, giebt dazu 4 Eier, 1 ℔ Zucker, 1 ℔ Mehl, ¾ süße und ¼ ℔ bittere Mandeln, knetet dieses Alles mit einander durch und legt es auf eine eiserne Platte, bestreut es mit

gehackten Mandeln und backt es geschwind gahr. Dann schneidet man diese Masse in Scheiben und biegt sie, noch warm, über ein Rollholz krumm.

30. Auf eine andere Art.

Man schlägt 12 Eier und ½ ℔ Zucker eine halbe Stunde, giebt dazu 1 ℔ Mehl, ½ ℔ gehackte süße Mandeln, ½ Loth Canehl und ½ Loth Cardemommen. Im Uebrigen richtet man sich nach der unmittelbar vorstehenden Anweisung.

31. Mandelschnitte auf Oblaten.

Man stößt 1½ ℔ Mandeln mit Canehlwasser, giebt 1½ ℔ Zucker, die Schale von einer Citrone und ½ Loth Canehl dazu und rührt diese Masse mit 2 Eiern an, dann streicht man sie auf Oblaten, die man in schmale Streifen muß geschnitten haben, und backt sie gahr.

32. Mandelschnitte ohne Oblaten.

Man schlägt das Weiße von 12 Eiern zu einem steifen Schaum, dann thut man 12 Eidotter nebst 1 ℔ geriebenem Zucker dazu und schlägt es wohl durcheinander, ferner 1 ℔ Mehl, 1 ℔ abgebrühte und länglich geschnittene süße Mandeln, 4 Loth Butter und von einer Citrone die klein geschnittene und mit Franzbranntwein begossene Schale. Dieses Alles vermischt man wohl und backt es auf einem Payier in der Tortenpfanne gahr; alsdann nimmt man es heraus, schneidet es in kleine Stückchen und läßt sie noch einmal backen, daß sie gelbbraun werden.

33. Kleine Mandelkuchen.

Man rührt ¼ ℔ Butter zu Schaum, giebt dazu 2 Eier, ¼ ℔ Mehl, ¼ ℔ gestoßene Mandeln, unter denen 2 Loth bittere sein können, die abgeriebene Schale von einer halben Citrone und ¼ ℔ Zucker. Diese Masse wird, nachdem sie wohl durchgerührt ist, ausgerollt, in kleine Kuchen geformt und auf einer eisernen Platte in einem Backofen gebacken.

Digitized by Google

34. Auf andere Art.

Man giebt zu 1 ℔ gehackten Mandeln das von 2 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße, ¼ ℔ Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, rührt dieses stark mit einander durch, setzt Häufchen davon auf ein mit Zucker bestreutes Papier und backt diese in einem Backofen gahr.

35. Mandelnudel-Gebackenes.

Man durchmengt 1 ℔ Mandeln mit Franzbranntwein gestoßen, mit ¾ ℔ Mehl, ¾ ℔ Zucker und 6 oder 7 Eiern, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird. Diese Masse wird, nachdem man sie wohl durchgerührt hat, in Klöße geformt und in abgeklärter Butter gahr gekocht.

36. Mandelkränze.

¼ ℔ geschmolzene und abgeklärte Butter wird zu Schaum gerührt, dann nach und nach 4 ganze und 6 Eidotter, ½ ℔ gestoßener Zucker, 4 Loth süße und 2 Loth bittere feingestoßene Mandeln und die abgeriebene Schale einer Citrone dazu gerührt und dann noch ¼ ℔ feines Mehl dazu gegeben. Von diesem Teige setzt man kleine Kränze auf ein Blech und backt sie in einem Ofen oder einer Tortenpfanne langsam gahr.

37. Kränze.

Man rührt ¼ ℔ ausgewaschene frische Butter zu Schaum, rührt nach und nach 6 Eidotter und ½ ℔ Zucker dazu, etwas Canehl und die Schale einer Citrone, dann 1¼ ℔ Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der 6 Eier, arbeitet Alles gut durcheinander und setzt Kränze davon auf ein Blech, bestreut sie mit Zucker und Canehl und läßt sie langsam gahr backen.

38. Süße Makronen.

1 ℔ feingestoßene süße Mandeln werden mit ⅛ ℔ Zucker, dem Weißen von 4 Eiern, Canehl und klein ge-

Digitized by Google

schnittener Succade vermengt. Dann setzt man kleine Haufen davon auf Oblaten, legt etwas confitürte Pomeranzenschale darüber und backt sie in starker Hitze bis sie gelblich werden.

39. Bittere Makronen.

12 Loth bittere und 4 Loth süße Mandeln werden, nachdem sie abgezogen, mit etwas Rosenwasser ganz fein gestoßen, dann mit 1 ℔ gestoßenem Zucker durchgerührt und in einem Kessel zusammen auf gelindes Feuer gestellt und so lange über demselben gerührt, bis sich die Masse vom Kessel ablöset. Dann vermischt man sie mit dem Schnee von 4 Eiern und der abgeriebenen Schale einer Citrone, setzt dann kleine Häufchen davon auf Oblaten und backt sie bei gelinder Hitze gelbbraun.

40. Auf andere Art.

Man mischt zu ¼ ℔ bittern und ½ ℔ gestoßenen süßen Mandeln, ½ ℔ Zucker, das Weiße von 3 Eiern und etwas aufgelöfete Pottasche. Dann muß der Teig in kleine Häufchen vertheilt, in grob gestoßenem Zucker gewälzt und ganz langsam gebacken werden. Die Mandeln muß man entweder mit Eiweiß oder mit Rosenwasser stoßen.

41. Mandeloblaten.

Man vermischt ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mandeln, 1 Quentchen Canehl, etwas Cardemommen und 10 Eidotter, streicht dies auf Oblaten, die man in Streifen geschnitten hat, und backt sie gahr. Noch warm legt man sie auf ein Rollholz, daß sie krumm werden.

Oder man nimmt das Weiße von 4 Eiern, ½ ℔ gestoßene Mandeln, 1 ℔ an 2 Citronen abgeriebenen Zucker und Gewürz.

42. Mandelröllchen.

Man nimmt 2 ganze Eier und 2 Eidotter, ¹/₈ Quent. süßen Rahm, ¼ ℔ abgebrühte und fein gestoßene Mandeln,

Digitized by Google

¼ ℔ geriebenen Zucker, ¼ ℔ Mehl, rührt Alles wohl durcheinander und backt diese Masse in einem Canehlkucheneisen wie Canehlkuchen.

43. Mandelhiepen.

1 ℔ Mehl, 1 ℔ gehackte Mandeln, 1 ℔ Zucker, von einer ganzen Citrone die abgeriebene Schale, 4 Loth in kleine feine Scheiben geschnittene Succade, 4 oder 5 Eier werden in einer Schüssel eine Stunde nach einer Seite gerührt und in einem Hiepeneisen (oder Runkeleisen) gebacken, dann über ein Holz gewickelt.

44. Mandelbrot.

Man knetet ½ ℔ gestoßene Mandeln, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl wohl durcheinander, macht längliche Streifen daraus und backt sie gelbbraun.

45 Maultaschen.

Man macht einen guten Blätterteig und rollt ihn recht dünn aus, schneidet davon viereckige Stücke, wie ein Briefumschlag, eine Handbreit groß, stößt alsdann ½ ℔ abgezogene Mandeln mit etwas Eiweiß recht fein und thut 8 Loth Zucker dazu. Ferner reibt man eine Citrone auf Zucker ab, schlägt nach und nach 5 Eier dazu und vermischt dies mit den Mandeln. Dann thut man auf jedes Stück Teig einen Löffel voll von der Masse, schlägt alle 4 Ecken oben zusammen und drückt sie mit den Fingern an, bestreicht sie mit Eiern und läßt sie rasch gahr backen. Beim Bestreichen muß man sich in Acht nehmen, daß nichts an das Zerschnittene komme, weil es sonst eine Bindung macht und nicht blätterig wird.

46. Feines französisches Backwerk.

Man stößt 1 ℔ Mandeln mit dem Weißen von einem Ei, einem ganzem Ei und einer halben Tasse Rosenwasser fein, thut dazu ¾ ℔ Zucker, ½ Quentchen Cardemommen,

rollt es aus, bestreicht es mit einem weißen Zuckerguß (der mit Eiweiß angemacht ist), verziert diesen mit Succade und Orangen, schneidet das Ganze in längliche Schnitte, legt sie auf Oblaten und backt sie bei schwacher Hitze.

47. Königinnenbrot.

½ ℔ ausgewaschene Butter wird zu Schaum gerührt, nach und nach 6 Eidotter und ½ ℔ gestoßener Zucker, an welchem man eine Citrone abgerieben hat, nebst feinem Canehl, Nelken und Cardemommen eine halbe Stunde gerührt. Dann rührt man ½ ℔ feines Mehl nebst dem Schnee von 6 Eiern dazu, setzt dann davon mit einem Eßlöffel kleine längliche Häufchen auf ein Blech, bestreicht sie mit geschlagenem Ei, bestreut sie mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln und backt sie in einer halben Stunde gahr.

48. Citronenküchlein.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, 1 ℔ an der Schale von 4 Citronen abgeriebenen Zucker, den Saft von 4 Citronen und 4 Eier, macht daraus einen Teig, den man ausrollt, in kleine Kuchen, die man mit Formen abdrückt, vertheilt und auf einer eisernen Platte in einem Ofen gahr backt.

49. Citronenbrot.

Man vermischt das Weiße von 6 Eiern mit ½ ℔ Zucker, dem Saft von einer Citrone und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen; dann knetet man diese Masse mit so viel Mehl durch, daß ein fester Teig entsteht, von dem man kleine Klöße auf Oblaten legt, die man bei starkem Feuer gahr backt.

50. Citronenspähne.

Man läßt vom Conditor 6 Bogen Oblaten holen und schneidet aus einem Bogen 8 Theile. Dann giebt man zu 12 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker das Weiße von einem Ei und den Saft von einer halben Citrone.

Digitized by Google

Dies Alles rührt man wohl durch einander, ſtreicht mit einem Meſſer davon auf die Oblaten, ſtreut bunten Streuzucker darauf und läßt die Spähne in einem Ofen (Stubenofen) trocknen.

51. Hobelſpähne.

6 ganze Eier werden erſt in einem Topfe geſchlagen, dann wird 1 ℔ geriebener Zucker dazu gerührt, nachher 1 ℔ feines Mehl, von 2 Citrone die auf einer Reibe geriebene Schale und 28 Loth geſchmelzte Butter ganz warm dazu gegoſſen. Wenn dies Alles gut durcheinander gerührt iſt, werden 6 Theile daraus gemacht, jeder einzeln in eine Tortenpfanne gelegt, auf dem Boden derſelben platt gedrückt, auf wenig Feuer geſetzt und oben ein Tortendeckel mit vielem Feuer darauf gedeckt. Wenn das Feuer darunter kommt, pflegt es von ſelbſt auseinander zu fließen. Es muß ganz dünn, wie ein halber Strohhalm dick, werden und 8 Minuten backen. Dann wird es, noch während es warm iſt, in längliche Stücke geſchnitten und dieſe über ein Rollholz gelegt, damit ſie ſich krümmen.

52. Weiße Hobelſpähne.

Man macht einen Zuckerguß nach Nr. 1, ſtreicht davon einen Meſſerrücken dick auf Oblaten, welche man in 2 Finger breite Streifen geſchnitten hat, hält ſie an ein Kohlenfeuer, damit ſie ſich biegen laſſen, und läßt ſie dann in einem warmen Ofen trocknen.

53. Rothe Hobelſpähne.

Man vermiſcht $\frac{1}{2}$ ℔ durchgeſiebten Zucker mit ſo viel Johannisbeerenſaft, daß ein ſteifer Brei daraus wird, und verfährt dann ſo damit wie oben angegeben iſt.

54. Spaniſcher Wind.

Man ſchlägt das Weiße von 14 Eiern (am beſten mit einer eiſernen Ruthe) zu einem ſteifen Schaum und gießt,

wenn es anfängt zu schäumen, einige Tropfen Citronensaft darunter, der das Schäumen befördert. Davon, daß alles Eiweis wirklich in einen recht steifen Schaum, unter dem sich auch kein Tropfen Feuchtigkeit mehr befindet, verwandelt wird, hängt das ganze Gerathen dieses Backwerks ab. Darauf vermischt man ihn mit 1¼ ℔ sehr fein gesiebtem Raffinadezucker und mit einigen Tropfen Citronenöl. Von dieser Masse setzt man Häufchen von der Größe eines halben Eies auf ein mit Papier belegtes Backblech und läßt sie in einem kühlen Ofen wohl 3 Stunden trocknen. Dann läßt man sie noch eine Weile stehen, ehe man sie von dem Papier abnimmt.

Will man sie füllen, so schlägt man ½ Qt. Rahm mit 4 Loth an einer Citrone abgeriebenen Zucker zu Schaum, macht ein Loch in die Kuchen und füllt von dem Schaum hinein.

55. Baisers.

Man schlägt das Weiße von 12 Eiern (am besten mit einer eisernen Ruthe) zu einem sehr steifen Schaum, thut dazu 1 ℔ Zucker, wovon man einige Loth mit 1 Quentchen Vanille recht fein gestoßen hat, setzt davon Häufchen von der Größe einer Haselnuß auf ein Papier und bestreut sie mit Zucker. Dann trocknet man sie bei gelinder Hitze wohl 2 Stunden. Das Füllen geschieht, wie bei dem spanischen Wind, mit geschlagenem und mit Zucker und Vanille vermischten Rahm, oder mit Eingemachtem, nachdem man vorher die noch feuchte Masse mit einem Theelöffel heraus genommen und die Häufchen bis zum Gebrauch an einen Ort hingestellt hat.

56. Bonbons.

1 ℔ Zucker wird in Wasser getaucht, dann gießt man eine Tasse voll Rosen- oder Pomeranzenblüthwasser oder Canehlwasser daran und kocht ihn bis zum Bruch. Wenn der Zucker nämlich anfängt dicklich zu werden, so taucht man einen Löffel in kaltes Wasser, dann in den Zucker und wieder in kaltes Wasser; springt der Zucker, wenn man darauf beißt, so ist er gut. Nun wird ein Blech mit

Digitized by Google

Mandelöl bestrichen und der Zucker, wenn er gut ist, kochend darauf gegossen. Man schneidet dann mit einem Messer, das man ebenfalls mit Mandelöl bestreicht, kleine längliche Vierecke daraus und wickelt sie in Papierchen. Der Rand des Topfes, in dem der Zucker gekocht wird, muß immer mit einem feuchten Schwamm abgewischt werden.

57. Muskatküchlein.

Man rührt 4 Eier unter 1 ℔ Zucker so lange, bis dieser weiß aussieht, thut dazu ¼ ℔ Mandeln, 1 Quentchen gestoßene Muskatnuß, 1 Quentchen gestoßene Nelken, 4 Loth Succade und candirte Orangenschale, ½ ℔ Butter und 1 ℔ Mehl, formt Kugeln daraus, die man platt drückt und auf einer heißen mit Butter bestrichenen Platte backt.

58. Rahmküchlein.

Man knetet 1 ℔ Mehl mit ¾ ℔ Butter, 2 Eiern, ½ ℔ Zucker, 4 Eßlöffeln voll dicken sauern Rahm durch, rollt diesen Teig aus, rädert ihn in kleine Kuchen ab, bestreicht diese mit gelbbrauner Butter, bestreut sie mit Canehl und Zucker und backt sie auf einer eisernen Platte in einem Ofen gahr.

59. Jägerkuchen.

Man knetet durcheinander 1 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, ¼ ℔ Zucker, 1 Ei oder 2 Eidotter und von 1 Citrone die Schale, rollt diese Masse auf einem Backbrett aus und sticht mit einer runden Form Kuchen davon ab, die man mit Ei oder Eiweis bestreicht, mit Zucker und Canehl bestreut, auf eine mit Mehl bestreute Eisenplatte legt und in einem Ofen mehr trocknen als backen läßt, damit sie fast weiß bleiben.

60. Zuckerkuchen.

Man macht von 1 ℔ Mehl, ½ ℔ zu Schaum gerührte Butter, 3 Eidottern, ½ ℔ Zucker, ½ Loth Canehl, ½ Loth

Digitized by Google

Cardemommen, von 2 Citronen die geriebene Schale und ½ ℔ Mandeln einen Teig, den man ausrollt. Dann rädert man mit einem Teigrade runde Kuchen davon ab, die man in einem Ofen gahr backt.

61. Auf andere Art.

Man knetet aus ½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 2 Eidottern und 2 ganzen Eiern einen Teig, mit dem man ganz so verfährt, wie dies in der vorstehenden Anweisung angegeben ist.

62. Zuckerplättchen.

Man rührt 1 ℔ Mehl, 1 ℔ Zucker, 7 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, die Schale von einer Citrone und einen Eßlöffel voll Anies oder Kümmel zu einem Teige an, von welchem man Häufchen auf Wachspapier oder auch auf eine eiserne Platte setzt und diese in einem Backofen mehr trocknen als backen läßt.

Anmerk. Aus dieser Masse werden dicke und harte Kuchen; will man sie lieber dünn und weich haben, so muß man statt 7 Eier 8, 9 oder 10 nehmen. Das Rühren der Eier mit dem Zucker verbessert dieselben sehr.

63. Auf andere Art.

Man nimmt 10 Eier und so viel Mehl, wie diese wiegen, ¾ ℔ Zucker und etwas Cardemommen, macht von diesem Allen einen Teig, rollt ihn einen halben Finger dick aus, sticht mit einem Weinglase oder einer Form Kuchen aus demselben, legt sie auf ein Blech und läßt sie in nicht zu starker Hitze gahr backen.

64. Amidamsplättchen.

Man nimmt 1 ℔ Zucker, 2 ganze Eier und 10 Eidotter und rührt dies eine Stunde, thut dann dazu die geriebene Schale von einer Citrone, ½ Loth Canehl und 1 ℔ gesiebten Amidam (Stärke) und setzt davon mit einem Eßlöffel kleine

Digitized by Google

Häufchen auf eiſerne, vorher mit Mehl beſtreute Platten und läßt ſie im Backofen backen.

65. Hamburger Plättchen.

Man ſchlägt von 12 Eiern das Weiße mit ¼ ℔ Zucker zu Schaum, rührt es mit ¼ ℔ Mehl durch und backt es auf einem dünnen Blech.

66. Hamburger weiße Kuchen.

Man kocht 1 ℔ Mehl mit 2 ℔ Candisſyrup auf, giebt für einen halben Groten (2 Pfennige) Pottaſche, 2 Eßlöffel voll Branntwein und 3 Eßlöffel voll Roſenwaſſer dazu; dann vermiſcht man 2 ℔ Mehl mit 1 ℔ gröblich geſtoßenen Mandeln, ½ ℔ Pomeranzenſchnitzels, 1½ Loth Canehl, 1 Loth Nelken, 1 Loth Muskatnüſſe, und knetet dies mit dem aufgelöſeten Zucker durch. Den nun entſtandenen Teig rollt man aus, macht kleine Kuchen davon und backt ſie gahr.

67. Auf andere Art.

Man nehme 2 ℔ feinen Zucker, laſſe ihn auf dem Feuer mit einer halben Flaſche Roſenwaſſer zergehen, dann rührt man etwas Milch, 3½ bis 4 ℔ Mehl, 2 Loth Hirſchhornſalz, 3 Citronen, 1 Loth Cardemommen, 2 Loth conſitürte Drangenſchale und ¼ ℔ Succade dazu, rollt die Maſſe aus, formt ſie zu Kuchen und backt dieſe ziemlich ſchnell.

68. Hamburger braune Kuchen.

Man giebt in ein hölzernes Geſchirr 3 ℔ Mehl, ½ ℔ feingeſchnittene Mandeln, ½ ℔ geriebenen Zucker, ¼ Loth geſtoßene Cardemommen, ¼ Loth Nelken, von einer Citrone die Schale und 4 Loth feingeſchnittene Succade. Dann ſtellt man 3 ℔ Syrup mit 4 Loth Butter zu Feuer und läßt dieſes zuſammen eben aufkochen, nimmt ſich aber dabei in Acht, daß der Syrup nicht überkocht und gießt dann denſelben unter beſtändigem Rühren zu dem Mehle. Nachdem der

Digitized by Google

Teig etwas kühl geworden, giebt man 3 Eßlöffel voll Franzbranntwein, 3 Loth Pottasche, welche man mit Rosenwasser aufgelöset hat, durch ein Haarsieb dazu. Dann läßt man den Teig 2 Tage in der Wärme stehen und arbeitet ihn darauf wieder tüchtig durch, was eine Hauptsache ist. Zuletzt formt man kleine Kuchen davon, bestreut sie mit etwas Mehl und läßt sie gahr backen.

69. Braune Kuchen.

Man läßt 2 ℔ Syrup mit 6 Loth Schmalz zusammen heiß werden, giebt dann ¼ ℔ feingestoßene Mandeln, etwas feingeschnittene Succade, Canehl, Cardemomm und trocknen Ingwer, feingestoßen, etwas Citronenschale und etwas in weichem Wasser aufgelöfete Pottasche hin, rührt dann 2 ℔ Mehl dazu, nimmt sich aber dabei in Acht, daß dieses nicht klümpert. Dann läßt man den Teig zwei Tage an einem warmen Ofen stehen, knetet ihn dann eine Stunde tüchtig durch, rollt ihn aus, formt beliebige Kuchen davon, bestreut sie mit feingeschnittenen Mandeln und backt sie in einem nicht zu heißen Ofen langsam gahr.

70. Hannöverische braune Kuchen.

Zu 8 ℔ Mehl giebt man 6 Loth Nelkenpfeffer, 1 Loth Nelken, von 2 Citronen die gehackte Schale, wenn man will auch 1 ℔ Mandeln und ¼ ℔ Succade, läßt 8 ℔ Syrup mit 1 ℔ Butter oder Schmalz aufkochen, gießt ihn zu dem Mehl, rührt es mit einem hölzernen Löffel tüchtig durch einander und läßt es einige Tage stehen. Dann löset man des Abends 3 Loth gereinigte Pottasche in einem Glase voll Bier auf, macht des andern Tages mit dem Finger Löcher in den Teig, gießt das Bier hinein und knetet es damit durch. Nun rollt man die Kuchen auf einem mit Mehl bestreuten Backbrett aus und legt sie auf eine eiserne Platte. Des bessern Ansehens wegen bestreicht man sie mit geschlagenem Ei und belegt sie mit Mandeln. Darauf läßt man sie beim Bäcker gahr backen.

71. Runde Eisenkuchen.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 4 Eier, 4 Eidotter, ½ ℔ Zucker, etwas Canehl und die Schale von einer Citrone. Aus diesem Allen macht man einen Teig, von dem man zur Zeit ein Stück von der Größe einer Wallnuß in ein Kucheneisen legt und es über Kohlen gahr backt.

72. Pfefferkuchen.

Man vermischt 1 ℔ 18 Loth Mehl mit 24 Loth Butter, ½ Mengel Milch, ½ Mengel Rosenwasser, Anies, gestoßenen Nelken und Canehl, macht runde Kuchen davon, die man mit Eiweiß bestreicht und auf einer eisernen Platte gahr backt.

73. Canehlkuchen.

Man nimmt zu 1¼ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, 1½ Loth Canehl, 1½ Loth Cardemommen und 5 Eier, knetet dies wohl durcheinander und macht Klößchen daraus, die man in einem Canehlkucheneisen gahr backt.

Oder man nimmt 1½ ℔ Mehl, ½ ℔ Butter, 2 Eier, ½ ℔ Sandzucker (rohen Zucker), etwas gestoßenen Canehl, Cardemommen und Anies.

Oder: ¾ ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker, ¼ Loth Canehl und 4 Eier.

74. Auf andere Art.

Zu 1 ℔ fein gestoßenem Zucker giebt man 1 Loth Canehl, 3 Eiweis und ½ ℔ gestoßene Mandeln, knetet dieses zu einem Teige und rollt denselben einen Fingerdick aus, sticht dann mit einer Ausstechform kleine Kuchen davon und backt sie bei gelinder Hitze gahr.

75. Neujahrskuchen.

Man vermischt 3 ℔ Weizenmehl mit 1¼ ℔ geschmelzter Butter, 8 Eiern, ¾ Quart Milch, 1 ℔ Zucker oder 1¼ ℔

Honig, 2 Loth Cardemommen, 2 Loth Canehl, 1 Loth Anies und 1 Loth Kümmel. Dieses Alles wird wohl durcheinander gemengt dann in kleine Klöße vertheilt und diese in einem Kucheneisen gahr gebacken.

76. Auf andere Art.

Man nimmt 2 ℔ Roggenmehl, 2 ℔ Weizenmehl, 1¼ ℔ Butter, 2 Eier, 2 große Obertassen voll Milch, 2 ℔ Syrup, etwas Anies. Dies Alles muß so lange geknetet werden, bis es sich leicht von den Händen löset. Dann formt man Klößchen daraus, die man in einem Kucheneisen gahr backt.

77. Krullkuchen.

Man nimmt 2 ℔ Mehl, 8 Eidotter, ¼ ℔ abgeklärte Butter, 1½ Quart Milch, ½ ℔ Zucker, 1½ Loth Anies. Diese Masse backt man in einem Krullkucheneisen gahr. Jeden einzelnen Kuchen krümmt man, indem man ihn warm über ein rundes Holz legt.

78. Sandküchlein.

Man rührt ¾ ℔ abgeklärte Butter zu Schaum, thut dazu 2 Eidotter und 2 ganze Eier, 12 Loth geriebenen Zucker, etwas Cardemommen und 1 ℔ Mehl, knetet dies Alles wohl durch, drückt es mit den Händen aus einander, bis zur Dicke eines kleinen Fingers, und formt Küchlein daraus.

79. Letterkuchen.

Man reibt 12 Loth Butter zu Sahne, giebt dazu 2 Eier, 1 ℔ Mehl und ½ ℔ Zucker, rollt diesen Teig aus, drückt mit Formen kleine Kuchen davon ab und läßt sie in einem Ofen gahr backen.

80. Auf andere Art.

Man nimmt 1½ ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 2 Eier, 12 Loth Zucker, ½ Loth Cardemommen, ½ Loth Canehl, macht aus

diesem Allen einen Teig, den man ausrollt und aus dem man kleine Kuchen formt, die man in einem Ofen gahr backt.

81. Schulpen.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, ¾ ℔ Butter, 1 Ei, ½ ℔ Zucker, ½ Loth Canehl, ½ Dtchn. Cardemommen, ½ Mengel Wasser, etwas Succade und die Schale von einer Citrone, knetet dies gut durcheinander, rollt den Teig aus, drückt ihn in blecherne Muschelformen, die man vorher mit Butter bestrichen hat, und backt sie im heißen Ofen. Hiervon werden ungefähr 24 Stück.

82. Zinnoberkuchen.

Man macht einen Teig von ½ ℔ Mehl, 2 ganzen Eiern und dem Weißen von 2 Eiern, ½ ℔ Zucker, einer Messerspitze voll Zinnober, einem Stückchen Pottasche von der Größe einer Erbse, 1 Quentchen Cardemommen, 1 Quent. Canehl, 2 Loth Succade und der Schale von einer Citrone. Dieser Teig wird ausgerollt, in längliche Stücke geschnitten und auf einer eisernen Platte gahr gebacken.

83. Dauerkuchen.

Man macht von 4 ℔ Weizenmehl, 2 ℔ Candissyrup, 2 ℔ Zucker, 8 Loth grob gestoßenen Mandeln, 4 Loth zerschnittener Pomeranzenschale, der Schale von 2 Citronen, 1½ Loth Canehl, 1 Loth Cardemommen, 1 Loth Nelken, 1 Stück Pottasche von der Größe einer Wallnuß, in einem Mengel Rosenwasser aufgelöset, einen Teig, den man eine Nacht stehen läßt, am andern Morgen ausrollt, aber nicht zu dünn, und dann mit Formen kleine Kuchen davon abdrückt. Diese Kuchen halten sich, gut aufbewahrt, 3 Jahre.

84. Nürnberger Lebkuchen.

Man nimmt 1 ℔ des besten Honigs, 1 ℔ Zucker, läßt dies über dem Feuer recht flüssig werden, giebt dazu 1 Quentchen Nelken, 1 Quentchen Canehl, 1 Quentchen Cardemomm,

Digitized by Google

½ Quentchen Pfeffer, 1 Loth Succade, die Schale von 1 Citrone, 4 Loth fein geschnittene Mandeln und, wenn man dies mit einander stark durchgerührt hat, 2 ℔ Weizenmehl. Dieses Alles knetet man mit einander durch, rollt den daraus entstandenen Teig aus, drückt Kuchen in viereckig-länglichen Formen ab und backt sie gahr. Nachdem sie gahr sind, kann man sie mit Zuckerwasser bestreichen.

85. Weiße Nürnberger Kuchen.

Man rührt ½ ℔ gestoßenen Zucker und 4 Eidotter so lange, bis beides schneeweis und ganz zu Schaum wird; dann rührt man 1 Loth Zimmt, ½ Loth Nelken und eben so viel Cardemommen (Alles grob gestoßen) darein, auch 1 Loth Succade und von einer Citrone die klein geschnittene Schale; wenn dieses geschehen, so fügt man ½ ℔ des besten Mehls hinzu und ½ ℔ grob geschnittene Mandeln, welche zuvor in der Tortenpfanne gehärtet werden, dann streicht man von dieser Masse Kuchen, so lang und breit man will, auf Oblaten und backt sie bei nicht zu starkem Feuer in der Tortenpfanne. Diese Kuchen halten sich sehr lange.

86. Weiße Mandel-Lebkuchen.

Man rührt 2 ganze Eier und von 2 Eiern das Weiße eine gute Stunde, nimmt dann ½ ℔ feinen durchgesiebten Zucker, 8 Loth Stärkemehl und 4 Loth feines Mehl, thut solches nach und nach unter die Eier, wie auch ½ ℔ Mandeln, mit Canehl, Muskatnuß, Cardemommen, von jedem ein Quentchen, vermischt. Dann arbeitet man Alles wohl durch einander, rollt den Teig aus, macht Kuchen davon, streicht sie auf Oblaten, legt sie auf ein mit Papier belegtes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

87. Baseler Lebkuchen.

Man thut in einen Topf 1½ ℔ Mandeln, geschält und geschnitten, 5 Loth gröblich gestoßene Mandeln, 12 fein gestoßene Nelken, 4 geriebene Muskatnüsse, von 3 Citronen die klein geschnittene Schale, 1 ℔ verzuckerte gröblich geschnittene Succade, 2 ℔ Zucker, 1 Glas Kirschwasser oder

Digitized by Google

französischen Branntwein. Dann werden 2 ℔ siedend gemachter Honig und zuletzt noch 5 ℔ Mehl darunter gerührt. Der Teig muß so lange gerührt werden, bis alles Mehl sich mit dem Uebrigen so innig vermischt hat, daß man kein Mehl mehr sieht; dann läßt man den Teig bis zum andern Tage stehen, formt die Kuchen, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und läßt sie im Backofen backen. Den Guß darauf macht man von 1 ℔ Canarienzucker, den man mit Rosenwasser anfeuchtet und mit einem Pinsel auf die Kuchen streicht.

88. Weiße Lebkuchen.

Man rührt 8 Eier mit 1 ℔ Zucker eine Stunde lang, rührt dann 1 ℔ Mehl langsam dazu, wie auch 1 ℔ Mandeln, welche vorher abgezogen, kleingehackt und auf dem Ofen auf Papier ein wenig gedörrt sein müssen. Dann kommt die Schale von einer Citrone, kleingehackt, 2 Loth Succade, 2 Loth Pomeranzenschale, 1 Quentchen gestoßener Canehl und 1 Quentchen Nelken. Dies Alles wird untereinander gerührt, auf Oblaten gestrichen und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

89. Chokoladebrot.

Man vermengt ½ ℔ mit Rosenwasser gestoßene Mandeln mit 4 Eiern, 12 Loth Zucker, 2 Loth Chokolade und etwas Pomeranzenschnitzels, rührt dies durcheinander und backt es in kleinen Formen langsam gahr.

90. Chokoladeplättchen.

Man vermischt mit 1 ℔ Mehl 10 bis 12 Eier, ⅓ ℔ Zucker, ½ ℔ Chokolade und ½ Loth Canehl, rührt dies Alles wohl miteinander durch und macht kleine Häufchen davon, die man auf einer eisernen Platte im Ofen mehr trocknen als backen läßt, weil sie sonst zu hart werden.

Oder: ¾ ℔ Zucker, ½ ℔ Mehl, 2 Loth Chokolade, 1 Quentchen Canehl und 8 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird.

Digitized by Google

91. Chokoladeplättchen mit Mandeln.

Man klopft 7 Eier stark, dann rührt man 5/4 ℔ Zucker, 1/2 ℔ Chokolade, 1/2 Loth Canehl, nach und nach 3/4 ℔ Mehl und zuletzt 4 Loth süße Mandeln hinzu. Im Uebrigen richte man sich nach der vorstehenden Anweisung.

92. Chokoladekuchen.

1 1/2 ℔ Chokolade, 1/2 ℔ Zucker und 1/2 ℔ gestoßene Mandeln rührt man durch, giebt dann 5 ganze Eier und 5 Eidotter dazu und rührt dies eine Stunde lang, thut es in Formen und backt es gahr, auch kann man es in Blätterteig füllen und im Ofen gahr backen; in 3/4 Stunden ist es gut.

93. Berlingo.

Man nimmt 3/4 ℔ Zucker, 3 Eier, 1 Eßlöffel voll Rosenwasser, von einer Citrone die Schale abgerieben, 1/2 ℔ Butter und 1 ℔ Mehl, rollt dies aus und backt es auf einem Bleche.

94. Blätterkuchen.

Man rührt 3 Eier eine Zeit lang, giebt 1 ℔ Mehl, 12 Loth Zucker und, wenn sich dies hinlänglich mit einander vermischt hat, 12 Loth Butter und 1/2 Loth Canehl dazu. Dann rollt man diesen Teig aus, formt kleine Kuchen daraus und läßt sie auf einer eisernen Platte in einem Backofen gahr backen.

95. Heuchler.

Man läßt 1/2 ℔ Butter mit 1/2 ℔ Wasser und 8 Loth Zucker kochen, rührt 1 ℔ Mehl dazu, nimmt, wenn dies gahr ist, den Topf vom Feuer und vermischt diese Masse, nachdem sie etwas erkaltet ist, mit 8 Eiern, von denen man das Weiße zu Schaum schlägt. Dann sticht man von diesem Teige mit einem silbernen Eßlöffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Papier und backt sie in einer Tortenpfanne oder in einem nicht zu heißen Ofen gahr.

Digitized by Google

96. Milchheuchler.

Man kocht 1 ℔ Milch, ½ ℔ Butter, ½ ℔ Zucker und etwas Cardemomm mit einander auf, nimmt den Topf vom Feuer, rührt nach und nach 18 Loth feines Mehl zur Milch und Butter, setzt den Topf wieder aufs Feuer und rührt diesen Teig bis er sich vom Topfe löset. Sobald der Teig etwas abgekühlt ist, giebt man 10 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen ist, dazu. Dann backt man diese Masse, in kleine Klöße vertheilt, entweder auf einer eisernen Platte oder in Formen, die man in eine erwärmte Tortenpfanne setzt, gahr.

97. Gefüllte Heuchler (Windbeutel).

Man läßt 1 Quart Wasser, 1 ℔ Butter, 12 Loth Zucker und das abgeriebene Gelbe von 2 Citronen einige Male stark aufkochen, mischt alsdann auf gelindem Feuer ½ ℔ Mehl dazu und rührt es so lange, bis sich der Teig vom Topfe löset. Dann läßt man ihn in einem irdenen Gefäße erkalten und rührt nun 8 ganze Eier und 9 Eidotter darunter. Von dieser Masse setzt man Häufchen auf ein Backblech, bestreicht sie mit Eigelb, das mit Wasser verdünnt worden ist, und backt sie in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde, bis zu einer hochgelben Farbe. Das Blech muß während dieser Zeit nicht verrückt werden.

Man kann nun dies Gebäck entweder so essen, oder füllen. Im letztern Falle macht man mit einem schwachen Messer Einschnitte in die Quere, doch so, daß der Obertheil noch mit dem Untertheil zusammenhängt. Man füllt in diese Oeffnung mit einem kleinen Löffel eingemachte Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Aepfelmuß oder folgenden Weinfladen: man thut 1 Quart weißen Wein in einen Topf, nebst ½ ℔ Zucker, an 2 Citronen abgerieben, 10 Eiern und 10 Eidottern, schlägt dies auf Feuer so lange, bis Alles in einem dicken Schaum in die Höhe steigt; dann nimmt man es augenblicklich vom Feuer, damit es nicht koche, und läßt den Fladen erst abkühlen, ehe man das Gebäck damit füllt.

Digitized by Google

98. Schneebälle kalt zu essen.

Man kocht 1 Quart Milch mit 1/4 ℔ Butter auf, giebt 1 ℔ Mehl hinein, rührt es über dem Feuer beständig, bis es sich vom Topfe löset, giebt dann diese Masse in einen steinernen Topf, läßt sie erkalten und vermischt sie mit 1/2 Loth Canehl und 12 Eiern. Dann sticht man mit einem silbernen Löffel von diesem Teige Klöße ab, kocht sie in abgeklärter Butter und Schmalz (von jedem 1 ℔) bis sie braun und leicht werden, richtet sie an und bestreut sie mit Zucker und Canehl.

NB. Bei allem Backwerk, welches in Butter gekocht wird, muß die Casserolle, wenn es gekocht wird, sehr häufig gerüttelt und nicht zu viele Klöße auf einmal hinein gegeben werden.

Die Butter, welche man dazu benutzt, muß man zuvor geschmolzen und dann vorsichtig abgeklärt haben, weil der Satz derselben beim Kochen leicht verbrennt; auch muß man gleich Schmalz dazu geben, weil dieses einen stärkeren Grad von Hitze ertragen kann.

Man muß alles, was man in dieser Backbutter oder Schmalz kocht, öfters in derselben herumdrehen, weil es sonst nicht aufgeht und auch leicht an einer Seite zu braun wird; auch muß man dahin sehen, daß man immer eine gleichmäßige Hitze unter demselben erhält, nicht zu stark, aber auch nicht zu schwach.

Dasjenige, was man in demselben gekocht hat, legt man erst einige Minuten auf Löschpapier, bevor man es anrichtet. Diese Butter oder Schmalz kann man mehrere Male zum Abbacken gebrauchen, wenn man jedesmal etwas frisches Schmalz dazu giebt.

99. Schneebälle warm zu essen.

Man nimmt einen kleinen Löffel voll ausgewässerter Butter, läßt sie mit 10 Obertassen voll Milch kochen, rührt 1/2 ℔ durchgesiebtes Mehl dazu und läßt es so lange auf dem Feuer bis es sich von dem Topfe löset, vermischt diese Masse mit etwas Muskatblüthe und läßt sie erkalten. Ist sie abgekühlt, so werden 12 Eier nach einander dazu gerührt. Dann setzt man in einem Topfe Butter aufs Feuer, die

Digitized by Google

man ausgewässert hat. Wenn sie kocht, so wird mit einem silbernen Eßlöffel die Masse nach und nach, in der Gestalt von runden Klößen, in die kochende Butter gesenkt und jeder Ball gekocht bis er braun ist.

100. Spritzgebackenes.

Man kocht 12 Loth Schmalz und 1 Quart Wasser auf und rührt 1 ℔ Mehl hinein. Wenn der Teig sich vom Topfe gelöset hat und dann erkaltet ist, werden nach und nach 2 Eßlöffel voll Zucker und 12 Eier darunter gerührt. Den Stempel der Spritze tunkt man in Schmalz, füllt obige Masse in die Spritze, drückt sie in abgeklärte Butter, oder besser, halb Schmalz, halb Butter, backt sie hochgelb und bestreut sie nachher mit Canehl und Zucker.

Oder man kocht 4 Loth Butter, ½ Quart Milch und 3 Loth Zucker, an einer Citrone abgerieben, auf, rührt ½ ℔ Mehl hinein, bis sich der Teig vom Topfe löset und erkaltet, 4 ganze Eier und 2 Eidotter.

101. Baseler Gebackenes.

¾ ℔ Zucker, 12 Loth Butter, 2 Löffel voll Rosenwasser, 5 Eier und 2 ℔ Mehl werden zusammen durchgeknetet, ausgerollt, geformt und in abgeklärter Butter und Schmalz gebacken.

102. Rädergebackenes.

Man nimmt 4 Eier, 9 Loth Zucker, ½ Quentchen Canehl (Zimmt), von einer Citrone die Schale, einen Eßlöffel voll Rahm und so viel Mehl, daß der Teig sich aufrollen läßt. Dann macht man Klößchen, so groß wie eine Wallnuß, daraus, rollt sie ganz dünn auseinander, rädert sie in längliche Streifen, die man in beliebiger Form durcheinander flicht, und kocht sie in abgeklärter Butter, zu der man die Hälfte Schmalz nehmen kann, gahr. — Will man dies Backwerk recht zart haben, so knetet man in den Teig einige Loth ungesalzene Butter.

103. Hirschhorn.

Man macht von 1 ℔ Mehl, 4 Eiern, ½ ℔ gestoßenen Mandeln, ½ ℔ Zucker, ¼ ℔ Butter, ½ Ontchn. Canehl, ½ Quentchen Cardemomm und der Schale von einer Citrone einen Teig, aus dem man Hornspitzen ähnliche Kuchen formt, die man in 2 ℔ abgeklärter Butter gahr kocht.

104 Auf andere Art.

1 ℔ Mehl, 4 Eidotter, 4 ganze Eier, ½ ℔ gestoßene süße und 3 Loth bittere Mandeln, ½ ℔ Zucker, Citronenschale und Canehl, eine gute halbe Tasse Rum und eine Messerspitze voll Pottasche wird zusammen mit einem Messer angerührt, in lange Streifen gerollt, Hirschhorn daraus geformt und in Schmalz gahr gebacken.

105. Ochsenhorngebackenes.

Man schlägt 5 Eier mit einer Ruthe, giebt ½ Quart dicken süßen Rahm, 2 Eßlöffel voll geriebenen Zucker und so viel Mehl dazu, daß ein Teig daraus entsteht der steif genug ist um ausgerollt zu werden. Darauf wird der Teig mit ¼ ℔ ungesalzener Butter durchgeknetet, dann einige Male ausgerollt und in längliche Stücke geschnitten. Diese werden schraubenförmig um ein walzenartig gestaltetes Blech gebunden und in abgeklärter Butter oder in Schmalz gahr gekocht. Wenn sie gahr sind, nimmt man sie aus der Butter heraus, zieht sie von dem Bleche herunter und bestreut sie, noch warm, mit Zucker und Canehl.

106. Krapfel.

Man macht ¼ Quart Milch lauwarm, giebt 1 ℔ Mehl und 2 Löffel voll Hefen dazu und läßt es aufgehen. Dann schmelzt man ¼ ℔ Butter, rührt 3 Eier, etwas Rosenwasser, 2 Löffel voll gestoßenen Zucker und etwas Salz daran. Alles dies wird mit dem vorher angegebenen Teige auf einem Brette ausgewirkt und in abgeklärter Butter, zu der man auch etwas Schmalz nehmen kann, gekocht.

Digitized by Google

107. Gefüllte Kräpfel.

Auf 3 ℔ feinem Mehl und 1½ ℔ Butter zerrührt man eine Tasse voll Gest (Hefen), ½ Quart Milch, 9 bis 10 Eidotter (geschlagen), 1½ Loth Zimmt, Rosenwasser, etwas Salz und 1 ℔ Zucker an 2 Citronen abgerieben, wovon ¼ ℔ in den Teig gethan, ¾ zum Füllsel gegeben und ¼ obenauf gestreut wird. Zum Füllsel nimmt man 1½ ℔ Corinthen, ½ ℔ Mandeln und rohe zerschnittene Aepfel, oder Pflaumenmuß, oder sonstiges Eingemachtes.

Der Teig wird tüchtig geschlagen, dann einen kleinen Finger dick ausgerollt, das Füllsel daraufgestrichen, eben so viel Teig oben darauf gelegt, wie unten, dann auf beliebige Art geformt und in 1½ ℔ abgeklärter Butter und 1½ ℔ Schmalz gahr gekocht.

108. Kartoffelkräpfel.

Man kocht, schält und reibt (nachdem sie erkaltet sind) Kartoffeln. Auf einem gehäuften silbernen Eßlöffel voll Kartoffeln rechnet man 1 Ei. Das Weiße wird zu Schaum geschlagen und kommt zuletzt dazu; ferner geriebene Citronenschale und Zucker, etwa auf 8 Eier ½ ℔ Zucker gerechnet. Dies wird wohl durcheinander gerührt, mit einem silbernen Löffel abgestochen und in einzelnen Klößchen in kochendem Schmalz gahr gekocht.

109. Prilken.

Man schüttet in ein Gefäß 3 ℔ Mehl und theilt es in zwei Hälften, so daß in der Mitte ein leerer Raum bleibt; in diesen legt man 4 Loth Zucker, die Schale von einer Citrone, ½ Loth Canehl (wenn man will, ¼ ℔ Mandeln), 12 Loth Butter, 1 Quart Milch, 2 Eidotter, ½ Obertasse voll Gest (Hefen) und das von 2 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße. Dies Alles wird mit einander durchgeknetet zu einem Teige, der so steif sein muß, wie ein Blätterteig; dann wird derselbe in Streifen geschnitten und geformt. Die Prilken legt man nun auf Bretter und stellt diese in einen warmen Ofen, oder auf wenig Feuer, damit sie aufgehen. Darauf läßt man Butter und Schmalz,

Digitized by Google

jedoch von Ersterer mehr, zergehen, klärt diese ab und kocht die Prilken gahr, legt sie auf eine Schüssel und bestreut sie mit gestoßenem Zucker und Canehl.

Anmerkung. Man kann auch in die Prilken eingemachtes Obst füllen; dann muß man ein dünnes Stück Teig abschneiden, eingemachtes Obst darauf legen, auf dieses ein anderes Stück Teig, mit Ei bestrichen, setzen, dies an das erstere Stück Teig befestigen und so die Prilken in Butter gahr kochen.

110. Trichtergebackenes.

Man rührt 9 Loth Mehl und 8 Loth Zucker mit Eiweißschaum zu einem flüssigen Teige an, den man durch einen Trichter in abgeklärter Butter laufen läßt und darin gahr kocht.

111. Zuckerstrauben.

Man rührt 2 Eier und 8 Eidotter mit 1 ℔ Zucker und ½ Loth Cardemomm an, knetet dies alsdann mit 2 ℔ feinem Mehl durch, schneidet Strauben daraus, kocht sie in abgeklärter Butter gahr und bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker.

112. Englischer Schnitt.

Man rührt ¾ ℔ Mehl mit ½ Quart süßen Rahm, 14 Eiern, deren Weißes zu Schaum geschlagen wird, 2 Eßlöffel voll Gest (Hefen), 2 Eßlöffel voll Franzbranntwein, 3 Eßlöffel voll Zucker, etwas Canehl und Cardemomm an, und läßt den daraus entstandenen Teig in einer Tortenpfanne trocknen, doch so, daß er sich noch schneiden läßt, dann schneidet man ihn in Streifen, die man in Butter kocht und mit Zucker und Canehl bestreut.

113. Karlsbader Kollatschen.

Man nimmt 1½ ℔ Mehl, 10 Eier, 1 ℔ Butter, ½ Quart Sahne, halb so viel Gest (Hefen) und ¾ ℔ Zucker. Das Mehl wird auf einen Backtisch geschüttet, in der Mitte ein Loch gemacht, die Butter hineingezupft und alle übrigen

Digitized by Google

Zuthaten dazu gegeben; von dem Zucker wird etwas zurückbehalten. Die Masse wird mit der Hand recht gut gerührt, dann werden kleine runde Häufchen davon aufs Blech gesetzt, welche langsam aufgehen müssen; nachher wird mit einem Ei ein Loch hineingedrückt, darin thut man Aprikosenmuß oder eingemachte Kirschen, legt ein wenig Eierschnee darauf, bestreut ihn mit dem zurückbehaltenen Zucker und backt sie, nicht zu heiß, eine halbe Stunde.

114. Nürnberger Kollatschen.

Man nimmt 1½ ℔ feines Mehl, 1 ℔ frischgewaschene Butter, 4 ganze Eier, 1 Quentchen gestoßenen Zimmt, von einer Citrone die Schale, ¼ Quart Milch, ¼ Quart Gest (Hefen). Das Mehl wird, bis auf eine Hand voll, auf den Backtisch geschüttet, ein Loch hineingemacht, der Gest und die Milch hineingegossen und alle übrigen Zuthaten dazugegeben (nur von zwei Eiern wird das Weiße zurückbehalten), ferner ein Tropfen Bergamott- und Nelkenöl; dies wird zu einem Teig verarbeitet, ganz so, wie zu einem Butterteige, die Butter wird abgetrocknet und dreimal hineingeschlagen, zuletzt wird er wie ein kleiner Finger dick ausgerollt und Boden von der Größe eines Thalers davon ausgestochen, diese werden an einen warmen Ort gesetzt, daß sie noch einmal so hoch, als sie sind, aufgehen. Man bestreicht sie mit Eiweißschaum und streut einen Theelöffel voll gesiebten Zucker darauf, dann taucht man einen Pinsel ins Wasser und bespritzt sie fein damit, indem man mit einem Finger über den Pinsel streicht, bestreut sie noch einmal, macht sie etwas feucht und backt sie in einem wenig heißen Ofen kaum eine halbe Stunde, denn sie dürfen nicht braun aussehen.

115. Waffeln.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, 6 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen und kurz vorher, ehe die Waffeln gebacken werden sollen, dazu gegeben wird, ¾ ℔ geschmolzene und abgeklärte Butter, 1 Quart warme Milch, 1 Obertasse voll Franzbranntwein und 4 Eßlöffel voll Gest (Hefen).

Dieſes Alles rührt man wohl durcheinander, läßt es während 5 bis 6 Stunden am Feuer aufgehen, gießt, wenn man anfangen will zu backen, ein halbes Glas kaltes Waſſer dazu, und giebt nach und nach von dem Teige in ein Waffeleiſen, das man vorher entweder mit Speck beſtrichen hat, oder in dem man etwas Butter hat zergehen laſſen.

116. Auf andere Art.

Man läßt 1 ℔ Mehl, ¼ ℔ Butter, 10 Eier, 4 oder 5 Löffel voll guten Geſt (Hefen), ½ Quart Waſſer und ¾ Quart Milch 6 Stunden vor dem Backen in der Wärme aufgehen, dann verfährt man wie oben.

117. Rahmwaffeln.

Man giebt zu 1 ℔ Mehl, 1 ℔ geſchmelzte Butter, 12 Eidotter, 4 Eßlöffel voll Branntwein, 1 Eßlöffel voll Geſt (Hefen), 1 Eßlöffel voll Zucker und ſo viel ſauren Rahm, daß der Teig die Flüſſigkeit eines Pfannkuchenteiges erhält, und kurz vorher, ehe man die Waffeln backen will, das von 12 Eiern zu Schaum geſchlagene Weiße. Im Uebrigen richtet man ſich nach der vorſtehenden Anweiſung.

118. Auf andere Art.

Man ſchlägt 1 Quart dicken ſauren Rahm zu Schaum, rührt allmählig ½ ℔ Mehl, ¼ ℔ geſchmelzte abgeklärte Butter, 10 Eidotter und das von 6 Eiern zu Schaum geſchlagene Weiße dazu, und backt dieſe Maſſe in einem Waffeleiſen gahr.

119. Canehl- und Zimmtwaffeln.

Man macht von 2 ℔ Mehl, 4 Eiern, 1 ℔ Butter, 1 ℔ Zucker, 3 Loth Canehl und ¼ Quart Roſenwaſſer einen Teig, den man in einem Waffeleiſen, das mit Butter beſtrichen iſt, gahr backt.

120. Auf andere Art.

Man rührt 1 ℔ Mehl, 1 Loth Canehl, ¾ ℔ Zucker, ½ ℔ Butter, 5 Eier und das abgeriebene Gelbe von einer Citrone wohl unter einander und backt es.

121. Königswaffeln.

Hierzu wird genommen ¾ ℔ Butter, 1 ℔ Mehl, ½ Ort. Rahm, ¼ ℔ guter Gest (Hefen), 12 Eier, etwas Muskatblumen, Zimmt, Citronenschale und Zucker nach Belieben; doch muß nicht zu Viel genommen werden, sonst backen die Kuchen nicht gut. Die Butter wird geschmelzt, abgeklärt und unter das Mehl gemischt, so, daß es klümperig wird, dann gießt man die Sahne lauwarm hinzu und rührt es so lange, bis das Mehl mit der Butter ganz klar ist. Die Eidotter und alles Uebrige wird dazu gerührt. Man läßt die Masse aufgehen, backt sie in einem Waffelkucheneisen, das man nur halb voll füllt, weil sie steigt, und stellt sie von Ferne an's Feuer, daß sie steif bleiben.

122. Reiswaffeln.

Man kocht ½ ℔ Reis oder Reismehl in Milch zu einem dicken Brei, zerrührt ihn wohl, vermengt ihn mit 1 ℔ Mehl, 6 Eiern, 1¼ Quart Milch, 4 Löffel voll Gest (Hefen), 1 ℔ Butter und etwas Salz. Diese Masse läßt man an einem warmen Orte aufgehen, backt sie dann geschwind, bestreut sie mit Zucker und Canehl und trägt sie warm auf.

123. Corinthenkuchen.

Man nimmt für 6 Groten (1 ℔ 4 Loth) Weißbrot, schneidet die Rinde ab und das Brot in dünne Scheiben, weicht diese in einem Mengel Milch und giebt 12 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, ¾ ℔ Corinthen, ¼ ℔ Zucker, ½ Loth Canehl und eine Obertasse voll Canehlwasser dazu. Dieses Alles rührt man durcheinander, sticht mit einem Löffel kleine Kuchen davon ab, und läßt sie in einer Pfanne, in der man Butter hat braun werden lassen, gahr backen. Sie müssen nur die Dicke eines Pfannkuchens haben.

Digitized by Google

124. Englische Corinthenkuchen, oder Plumcakes.

Zu 1 ℔ Mehl giebt man 1 ℔ Butter, 9 Eier (von denen das Weiße zu Schaum geschlagen und zuletzt hinzugegeben wird) und 1 ℔ Zucker, rührt dies eine halbe Stunde in einer Richtung; dann fügt man 2 ℔ Corinthen (welche man, nachdem sie gespült worden sind, erst wieder muß trocken werden lassen), 1 ℔ ausgesteinte Rosinen, ½ ℔ Succade, 2 geriebene Muskatnüsse, 1 Loth gestoßene Nelken, ½ Loth Canehl, ½ Eßlöffel voll Ingwer und die geriebene Schale von einer Citrone hinzu. Dieses wird wohl durcheinander gemengt, mit so vielem Madeirawein angerührt, als erforderlich ist, um es zu einem Teige zu vereinigen (ungefähr einen Mengel), und in einer Form, auf deren Boden man Papier gelegt hat, gahr gebacken.

125. Corinthengebackenes.

8 Loth ungesalzene Butter werden mit ¾ ℔ Mehl, 8 Loth Zucker und 8 Loth Corinthen durchgeknetet. Dann wird dieser Teig ausgerollt, mit Formen abgedrückt, auf Blech gelegt und im Ofen kaum 5 Minuten gebacken.

126. Aepfelküchlein.

Man rührt ¾ ℔ feines Mehl mit ½ Ort. Bier an, giebt 6 Löffel voll Butter und 6 Eidotter dazu, schlägt es anhaltend und stellt es dann unter einen warmen Ofen. Will man die Küchlein backen, so schlägt man das Weiße der 6 Eier zu Schaum und thut es dazu. Aus 12 bis 14 Aepfeln sticht man das Kernhaus heraus, schneidet sie in Scheiben, drückt sie in den Teig und backt sie in Butter und Schmalz gahr.

127. Aepfelbombeisges.

Man durchmengt 1 ℔ Mehl, 5 Eßlöffel voll Geft (Hefen), 6 Eier, 3 Mengel Milch oder Wein, Zucker, Canehl und Cardemomm mit einem aufgehäuften Suppenteller voll

Digitized by Google

Aepfel, welche man in kleine Würfel geschnitten hat, läßt diesen Teig aufgehen und backt ihn in einer Bombeisgespfanne, in der man Butter hat zergehen lassen.

128. Bombeisges.

Man macht einen Teig von 1 ℔ Mehl, 12 Loth geschmelzter und abgeklärter Butter, 8 Eiern, 1 Mengel Milch, 8 Loth Zucker, ½ Loth Canehl, 1 Obertasse voll Rosenwasser, ½ Obertasse voll Pfirsichwasser, ½ ℔ Corinthen, der Schale von einer halben Citrone und 2 Eßlöffeln voll Gest (Hefen), läßt diesen Teig 3 Stunden bei wenigem Feuer aufgehen, schmelzt dann in der Vertiefung einer Bombeisgespfanne Butter, giebt von diesem Teige hinein, backt ihn, und fährt damit fort bis aller Teig gebacken ist.

129. Auf andere Art.

Man nimmt 1 ℔ Mehl, ½ ℔ geriebenes Weißbrot, 10 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen wird, ½ ℔ geschmelzte Butter, ½ ℔ Corinthen, ½ Loth Canehl, 2 Obertassen voll Rosenwasser, 1½ Mengel Milch und 4 Eßlöffel voll Gest (Hefen), rührt dies Alles miteinander durch, läßt diesen Teig 3 Stunden aufgehen und backt ihn in einer Bombeisgespfanne, in der man Butter hat zergehen lassen.

130. Reisbombeisges.

Man kocht 1 ℔ Reis in Milch weich, giebt, nachdem er sich abgekühlt hat, 10 Eier, 2 gestoßene kleine Zwiebäcke, 3 Löffel voll Mehl, ¼ ℔ Weißbrot ohne Rinde, in Milch geweicht, die Schale von 2 Citronen, an ½ ℔ Zucker abgerieben, ½ Loth Canehl und eine halbe Obertasse voll Rosenwasser dazu. Diese Masse backt man in einer Bombeisgespfanne, in der man etwas Butter hat schmelzen lassen, gahr.

Digitized by Google

131. Ulmer Zuckerbrot.

Man vermischt 2 ℔ Mehl, 2 Löffel voll Gest (Hefen), 1 Mengel warme Milch, 1 ℔ Zucker, 2 Eier, 1 Weinglas voll spanischen Wein und ½ Quentchen Muskatblüthe und Nelken, dann wirkt man den Teig aus, macht vier längliche Brote davon, in die man der Länge nach einen Schnitt macht, läßt sie aufgehen und backen. Dann läßt man sie eine Nacht stehen, schneidet Schnitte daraus und trocknet sie an einem warmen Ofen. Oder man läßt den ausgewirkten und in kleine Kuchen geformten Teig eine halbe Stunde am Ofen aufgehen und backt sie bei heißer Ofenhitze.

132. Aniesbrot.

Man klopft 1 ℔ Zucker mit 10 Eiern auf einem Kohlenbecken mit wenigem Feuer 8 Minuten, nimmt es davon, wenn es milchwarm ist, und klopft es (vom Feuer) nochmals so lange, bis es eine dicke Masse wird. Dann rührt man ¾ ℔ Mehl und 1 Loth Anies darunter und backt es bei mittelmäßiger Hitze in einer platten Kuchenform, die mit Butter bestrichen worden ist. Wenn die Masse erkaltet ist, schneidet man längliche Vierecke davon und trocknet sie in einem kühlen Ofen hart aus.

133. Kümmelkuchen.

Man rührt ½ ℔ gestoßenen Zucker mit 4 Eiern eine Viertelstunde, giebt dann 1 Eßlöffel voll gestoßenen Kümmel und ⅓ ℔ Mehl dazu, arbeitet diesen Teig gut durcheinander, rollt ihn aus, sticht mit einem Weinglase oder einer Ausstechform kleine Kuchen davon aus und backt sie in der Tortenpfanne bei gelinder Hitze gahr, aber nicht braun.

134. Berner Canehlkringeln.

Man durchmengt ¾ ℔ Weißbrotteig mit 8 Loth Butter, 3 Loth Zucker, ½ Loth Canehl und einem guten Theelöffel voll Gest (Hefen); dann formt man Brätzeln daraus, bestreut sie mit Zucker und Canehl und läßt sie gahr backen.

Digitized by Google

Der Teig darf nicht steif sein und der Canehl muß sehr fein gestoßen werden.

135. Jägerkringeln.

Man rührt 12 Loth Butter zu Schaum, fügt ¾ ℔ Zucker, von einer Citrone die Schale, ½ Untchn. Cardemomm, 3 Eier, 1 ℔ Mehl und 4 Eßlöffel voll Rosenwasser hinzu. Dies Alles wird mit einem Löffel durcheinander gerührt und auf einem Backbrett mit etwas Mehl (ungefähr 8 Loth), welches man außer obigem Pfunde nimmt, nur leicht durchgewallt, daß die Masse so steif wird (ja nicht zu steif), daß man Kringeln daraus formen kann. Hat man diese geformt, so legt man sie auf eine mit Mehl bestreute Eisenplatte und läßt sie in einem mehr kühlen als heißen Ofen nur hellgelb backen, ja nicht braun, denn braun schmecken sie unangenehm.

136. Zuckerkringeln.

Man nimmt ¼ ℔ Butter, läßt sie warm werden und zerrührt sie, schlägt 1 Ei, 2 Eidotter, 3 Löffel voll sauren Rahm, ¼ ℔ Zucker und ½ ℔ Mehl hinein und rührt Alles wohl miteinander durch. Am besten ist es, wenn man den Teig am Tage zuvor macht, damit er steif werde. Der Teig ist sehr dünn, man muß auch ja nicht mehr Mehl hinzuthun und sich nicht durch die Flüssigkeit des Teiges abschrecken lassen. Man nimmt zur Zeit eine gute Messerspitze voll Teig, rollt ihn auf einem mit Mehl bestreuten Brett mit der flachen Hand aus zu einem langen Riemen und formt Kringeln davon, drückt sie platt, legt sie auf Papier, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit gestoßenen (halb süßen, halb bitteren) Mandeln, die man mit Zucker vermischt hat, und backt sie auf einem Blech, im Ofen oder in einer Tortenpfanne, nicht zu schnell, denn sie verbrennen leicht.

137. Butterkringeln.

Man rührt 2 Löffel voll guten Gest (Hefen), 1 Mengel Milch, 4 Loth Zucker, ¾ ℔ Butter, ½ Mengel Rosen-

Digitized by Google

wasser, ¼ Loth Muskatblüthe und Canehl, ¼ ℔ Succade und 2 ℔ Mehl gut durcheinander, läßt es 12 Stunden angerührt stehen und backt die Kringeln auf einer mit Butter bestrichenen Platte im heißen Ofen bräunlich aus.

138. Bretzeln.

Man nimmt ¾ ℔ Butter, reibt sie zu Schaum, giebt ¾ ℔ Zucker, 1½ Loth Zimmt, 2 Eier und (nachdem dies Alles wohl gerührt ist) 1 ℔ Mehl dazu. Man theilt das Ganze in kleine, gleich große, Häufchen, 100 an der Zahl, und formt daraus Bretzeln (Kringeln).

139. Offenbacher Bretzeln.

Man schlägt 7 Eier tüchtig, giebt 12 bis 13 Löffel voll Zucker, mit Rosenwasser angefeuchtet, und soviel feines Mehl, als der Teig annimmt, dazu. Dann wirkt man ihn wohl aus, formt Bretzeln davon und backt sie in der Tortenpfanne gahr.

140. Cölnische Bretzeln.

Man nimmt ½ ℔ Mandeln, ½ ℔ Zucker, ½ ℔ Mehl und 4 Eier, formt Bretzeln daraus, bestreicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit Zucker und Canehl (Zimmt) und backt sie auf einem Blech, bei sehr gelinder Hitze, gahr.

141. Crefelder Bretzeln.

Man nimmt ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 8 Loth frische Butter, 1 Löffel voll gestoßenen Anies (oder Canehl, oder Coriandersamen), 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, 1 Löffel voll Rosenwasser und 2 bis 3 Löffel voll guten Rahm, knetet hieraus einen Teig, formt Bretzeln davon und backt sie auf gebuttertem Papiere. Sind sie gebacken, so bestreicht man sie mit Eigelb und schiebt sie noch eine Weile in den Ofen.

Digitized by Google

142. Zwiebäcke.

Man rührt 1 ℔ frische Butter zu Schaum, thut 4 ganze Eier, etwas gestoßenen Canehl, Cardemomm und geriebene Citronenschale, ferner 4 ℔ Mehl, 2 Löffel voll Gest (Hefen) und 1½ Quartier warme Milch dazu, arbeitet einen Teig daraus, formt kleine Zwiebäcke aus demselben, läßt sie aufgehen und backt sie gahr. Wenn sie kalt geworden sind, schneidet man sie durch und trocknet sie im Ofen hellbraun.

143. Pfeffernüsse.

Man rührt 1 ℔ Mehl mit 2 Eiern, 1 ℔ Zucker und 1 ℔ mit Rosenwasser gestoßene Mandeln zu einem steifen Teige, giebt die geriebene Schale von einer Citrone, eine Pomeranzenschale, etwas Succade und von Zimmt, Nelken und Muskatnuß zusammen ½ Loth dazu. Hieraus macht man Würstchen, ungefähr einen Daumen dick, durchschneidet sie nachher, breitet ein Papier in die Tortenpfanne, bestreut es mit Zucker, legt die Pfeffernüsse darauf und backt sie.

144. Frankenthaler Pfeffernüsse.

Zu 1 ℔ gesiebtem Zucker nimmt man 4 Eier (wenn sie klein sind, 5), dann ½ Loth gestoßenen Canehl (Zimmt), ½ Quentchen gestoßene Nelken, 1 Loth Succade und 1 Loth Pomeranzenschale, Beide sehr fein gehackt, auch die Schale von einer halben Citrone, und feines Mehl soviel es annimmt. Dies Alles zusammen wird untereinander zu einem steifen Teige gemacht. Hernach sticht man Klöße, wie eine Wallnuß groß, davon aus und läßt sie über Nacht stehen. Den andern Tag legt man die untere Seite in die Höhe und backt sie bei schwacher Hitze; obenauf in jedes Stück thut man einen Tropfen Wasser, ehe man sie backt.

145. Weiße Pfeffernüsse.

Man macht einen Teig von 3 Loth Butter, 4 Eiern, ½ ℔ Zucker, etwas Pfeffer, Canehl und ¾ ℔ Mehl, formt runde Küchelchen davon und läßt sie backen.

Digitized by Google

146. Weiße Zuckernüsse.

Man schlägt 8 Eier zu Schaum, thut ½ Loth Näglein und 1 Loth Canehl dazu und schlägt sie ferner, rührt 2 ℔ Zucker in die Masse und fährt fort zu schlagen bis es fließt. Alsdann reibt man die Schale etlicher Citronen dazu ab, schneidet 2 Loth Succade ganz fein darein und reibt so viel Mehl in die Masse, daß der Teig nicht allzu steif wird. Diesen macht man mit dem Wallholze platt und drückt mit einer Form Kuchen davon ab. Diese setzt man in die Wärme zum Trocknen. Wenn sie wohl getrocknet sind und unten einen weißen Rand bekommen haben, wendet man sie um und setzt sie auf ein Eisenblech um sie in den Backofen zu schicken, wo das Weiche in die Höhe geht.

---

f. Backen des Brotes.

1. Weißbrot. *)

Auf 12 ℔ Mehl nimmt man 2 Quart Milch, eine kleine Hand voll Salz und etwas Gest (Hefen), formt Brote daraus, bestreicht sie mit Eigelb, das man mit Wasser verdünnt hat, und läßt sie in einem heißen Ofen eine halbe Stunde backen.

2. Franzbrot.

Man nimmt 12 ℔ Mehl, wovon die Hälfte ausgesiebt sein muß, nimmt dazu 2 Quart warme Milch, womit man es den Abend vorher säuert; den andern Morgen giebt man den Gest (Hefen) [auf 1 ℔ Mehl 1 Löffel voll Gest, oder in Ermangelung dessen auf 12 ℔ 4 Löffel voll Branntwein gerechnet] und etwas Salz dazu und knetet es aus.

---

*) Sir Humphry Davy hat die Entdeckung gemacht, daß man aus dem schlechtesten Mehl ein vortreffliches Brot backen kann, wenn man zu jedem Pfunde Mehl 20 bis 30 Gran Magnesia thut.

Digitized by Google

3. Zeller Brot.

Man vermiſcht 1 ℔ Weizenmehl mit ½ ℔ Roggenmehl, etwas Kümmel, Salz, 1 Löffel voll Geſt (Hefen) und 3 bis 4 Taſſen voll Waſſer oder Milch, knetet es, formt runde Brote daraus, beſtreicht ſie mit Eigelb, das mit Waſſer verdünnt worden iſt, und backt ſie gahr.

4. Ausgeſiebtes Brot.

Man nimmt 10 ℔ ausgeſiebtes Roggenmehl, ſäuert es den Abend vorher mit 1½ Quart warmem Waſſer ein, den andern Morgen giebt man etwas Geſt (Hefen) und wenn man will auch etwas Kümmel dazu, knetet es aus und backt es 2 Stunden lang in einem heißen Ofen.

5. Mürbes Brot.

Man durchknetet 1 ℔ Mehl, 3 Obertaſſen voll Milch und ein Stück Butter, von der Größe eines Eies, mit den Händen; läßt dies eine halbe Stunde in einer mit Butter beſtrichenen Form aufgehen und eine halbe Stunde backen, nachdem man es vorher mit Eigelb beſtrichen hat.

6. Kleine Zwiebäcke.

Man nimmt 2 ℔ Mehl, ½ ℔ Sandzucker, 2 Löffel voll Geſt (Hefen) und 1 Ort. Milch, knetet dies durch, formt Brote daraus und backt ſie eine halbe Stunde im heißen Ofen; dann werden ſie herausgenommen. Wenn ſie ganz kalt ſind, ſchneidet man ſie mit einem ſcharfen Meſſer ganz durch und trocknet ſie in einem Kühlofen.

7. Kleine Zwiebäcke feinerer Art.

Man rührt 1 ℔ Mehl, 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 2 Eßlöffel voll Geſt (Hefen) und etwas Cardemomm mit warmer Milch an. Im Uebrigen verfährt man nach Nr. 6.

Digitized by Google

8. Caffeebrot.

Man läßt eine halbe Flasche süße Milch, 8 Loth Butter und 4 Loth Zucker zusammen kochen. Dann rührt man ½ ℔ Mehl dazu und knetet den Teig so lange, bis er glatt wird, giebt ihn in eine Schüssel, läßt ihn erkalten und schlägt 6 bis 7 Eier langsam dazu, nebst ¾ ℔ Corinthen. Hierauf wird ein Blech mit Mehl bestreut, die Masse mit einem Löffel darauf gesetzt, von 3 Eiern das Weiße zu Schaum geschlagen, das Brot damit überstrichen, dann mit grobgestoßenem Zucker bestreut und in mäßiger Hitze gebacken.

9. Eierbrot.

9 ℔ Mehl läßt man an einem Ofen lauwarm werden, thut 1 Mengel Gest (Hefen) und etwas lauwarme Milch dazu, macht einen Teig davon, läßt ihn aufgehen, knetet ihn mit 20 Eiern, 1 ℔ Butter und etwas Salz durch, läßt ihn abermals aufgehen, macht Brote daraus, bestreicht sie mit Butter und backt sie im Backofen.

10. Heiße Wecke oder Fastnachtsbrot mit Corinthen.

Man nimmt 1½ ℔ Mehl, giebt 20 Loth Butter, 1 Löffel voll Zucker, 3 Löffel voll Gest (Hefen), 4 Eßlöffel voll Rosenwasser, 1 Obertasse voll Milch, ½ ℔ Corinthen, 8 Loth in feine Würfel geschnittene Succade, ½ Loth Canehl, 1 Quentchen Cardemomm, die abgeriebene Schale von einer Citrone und etwas Salz dazu. Von diesem Allen macht man einen Teig, den man in kleine Brote vertheilt und in einer Tortenpfanne gahr backt.

11. Auf andere Art.

Man nimmt 8 ℔ Mehl, 3 ℔ Corinthen, 2 ℔ Butter, ¼ ℔ Succade, 1 Loth Canehlblüthe, 12 Loth Zucker und ½ Quart Gest (Hefen). Dieses Alles wird mit gut so viel Milch und ½ Quart Rosen- oder Pfirsichwasser durch einander gemischt, daß es gehörig steif werde. Dann wiegt man 24 Loth zu jeder Wecke ab und bestreicht sie mit Eiweiß.

Digitized by Google

12. Heiße Wecke oder Fastnachtsbrot ohne Corinthen.

Man macht einen Teig von 3 ℔ Mehl, 1 ℔ Butter, 6 Eßlöffeln voll Gest (Hefen) 12 Eßlöffeln voll Milch, 8 Eßlöffeln voll Rosenwasser, etwas Salz, etwas Succade und Muscatnuß, und formt aus diesem Teige kleine Brote, die man in einer Tortenpfanne oder im Ofen gahr backt.

13. Roggenbrot kräftiger zu machen.

Man kocht Kleihe in Wasser aus, seihet sie durch und bedient sich des Kleihenwassers zum Säuern des Brotes.

14. Kartoffelbrot.

Man drückt die gekochten und abgezogenen Kartoffeln durch einen feinen Durchschlag, und knetet mit dem Brei so viel Roggenmehl durch, als zu einem steifen Teige nöthig ist, ohne Wasser zuzusetzen, und säuert den Teig; zugleich mischt man etwas Salz und zerstoßenen Kümmel, wenn man ihn liebt, darunter. Dann läßt man den durchwirkten Teig 10 Stunden zum Gähren stehen, und wirkt ihn mit Gerstenmehl so lange aus, bis er seine gehörige Steifigkeit hat. Von Neuem läßt man den Teig 3 bis 4 Stunden lang aufgehen, ehe man ihn zu Broten formt und in den Ofen schiebt. Der Ofen muß heißer sein, als er für Mehlteig gewöhnlich ist. Das Abkühlen der Brote muß sehr langsam geschehen.

15. Kürbisbrot.

Man schneidet das Kürbisfleisch in Stücke und kocht es mit wenigem Wasser (unter fleißigem Umrühren) zu einem Brei. Nachdem dieser bis zur Milchwärme abgekühlt ist, durchknetet man ihn mit so vielem Roggenmehl oder, wenn man recht süßes Brot liebt, mit Gerstenmehl, bis die Masse zum Einsäuern dick genug ist. Zum Einsäuern nimmt man eine starke Menge Sauerteig. Salz und Kümmel erhöht den Wohlgeschmack des Brots.

Digitized by Google

Auf gleiche Weise gekocht, mit Weizenmehl und dem nöthigen Gest (Hefen) vermengt und mit Butter, Eiern, Zucker und Gewürz versetzt, geben die Kürbisse ein angenehmes Backwerk.

S. Von Getränken.

I. Zubereitung verschiedener Massen zu Getränken.

1. Reisethee.

Man läutert 6 ℔ Zucker, verdünnt ihn mit 4 ℔ Wasser zu Syrup und kocht darin 2 Loth grünen Thee ab. Diese Masse giebt, in heißes Wasser oder kochende Milch gegeben, einen wohlschmeckenden Thee.

2. Chokolade.

Man erhitzt die Cacaobohnen mäßig über Feuer, bis man die Schalen leicht davon abnehmen kann. Alsdann werden die Cacaobohnen in einem eisernen Mörser mit einer eisernen Keule zu gröblichem Pulver zerstoßen und in einem mäßig erhitzten Mörser oder besser in einem eisernen Kessel so lange zerrieben, bis die Masse auf der Zunge sich ganz auflöset, ohne daß noch etwas gröblich Gepulvertes dabei bemerkt wird. Zu 1 ℔ Cacaobohnen thut man 1 ℔ Zucker, setzt diesen nach und nach zu, indem man die Masse zugleich etwas über dem Feuer erwärmt, und vermischt sie so lange, bis sie eine weiche zusammenhangende Beschaffenheit erhält. Nun werden 1 Loth Canehl und 1 Loth Cardemomm fein gestoßen, oder eine halbe oder ganze Vanillestange, mit Zucker zerrieben, zugesetzt, Alles schnell und wohl mit einander vermischt und die flüssige Masse in Formen von Blech oder Marmor vertheilt.

Digitized by Google

3. Gesundheitschokolade.

2 ℔ geröstete und von den Schalen gesonderte Cacaobohnen werden in einem erwärmten eisernen Mörser zum feinsten Brei gerieben, dann wird 1 ℔ Zucker hinzu geschüttet und gut damit vermischt.

4. Nußpulver.

Man nimmt 15 bis 20 Stück Wallnüsse oder 60 Stück Haselnüsse, schält die inwendige gelbe Haut davon ab und läßt sie austrocknen. Dann zerschneidet man die Kerne in kleine Stückchen, röstet sie wie Cacaobohnen nur sehr blaßbraun und reibt sie hierauf in einem eisernen Mörser zu Pulver.

5. Mandelmilchteig.

Man setzt ½ ℔ feingeriebenen Zucker mit einem Mengel Wasser aufs Feuer, läßt ihn kochen bis er recht steif ist und schäumt ihn während der Zeit. Dann thut man 1 ℔ mit Rosenwasser so fein als möglich gestoßene Mandeln dazu, läßt sie mit dem Zucker aufkochen, nimmt diese Masse vom Feuer und verwahrt sie in einem reinen trockenen Glase. Wenn man von derselben brauchen will, vermischt man etwas davon mit Wasser und giebt einige Eßlöffel voll Orangeblüthwasser, Rosenwasser und Citronensaft dazu.

6. Trockner Mandelmilchteig.

Man vermischt ½ ℔ gestoßene süße und ½ Loth gestoßene bittere Mandeln mit ½ ℔ gesiebtem Zucker und röstet sie, indem man sie beständig rührt, bei schwachem Feuer so lange, bis sich nichts mehr an den Löffel anhängt. Diese Masse läßt man in Untertassen erkalten nnd verwahrt sie an einem kühlen Ort. Will man Mandeltrank daraus machen, so löset man 4 Loth dieser Masse in einem halben Quart Brunnenwasser auf, läßt es eine Stunde stehen, vermischt es mit Orangenblüth- oder Rosenwasser und drückt es durch ein Tuch.

Digitized by Google

7. Mandelmilch.

Man gießt kochendes Wasser auf ½ ℔ süße mit einigen bittern vermischte Mandeln, zieht die Haut davon und stößt sie mit Rosenwasser recht fein; kocht dann ein gutes Quart Wasser mit etwas Canehl, Citronenschale und 4 Loth Zucker, giebt die gestoßenen Mandeln dazu, läßt dieses zusammen kalt werden, preßt dann die Milch durch eine Serviette und füllt sie in Flaschen.

Will man sie für Kranke bereiten, so nimmt man auf ein gewöhnliches Wasserglas 10 bis 12 süße Mandeln, stößt sie und reibt sie dann in einer Milchsette mit etwas Wasser ganz fein, giebt dann auch ein Glas Wasser und Zucker nach Geschmack dazu, giebt das Ganze auf ein Haarsieb und läßt die Milch davon tropfen.

8. Pulver zu Reistrank.

Man vermischt 8 Loth Reismehl, 4 Loth Aronswurzel oder Veilchenwurzel, 2 Loth Zimmt und ½ ℔ Zucker und läßt Alles durch ein Haarsieb laufen. 2 Loth von diesem Pulver kocht man bei jedesmaligem Gebrauch und eine Flasche Milch.

9. Drangenzucker.

2 ℔ Zucker werden mit 11 bis 12 Loth Drangenblüthwasser, bis der Zucker recht steif und klar ist, gekocht. Dann gießt man ihn in kleine viereckige Formen, die man von dickem Papier gemacht hat. Ist er etwas abgekühlt, so nimmt man ihn aus den Formen heraus. Dieser Zucker schmeckt sehr gut im Thee.

10. Schrubb (Shrub).

Auf ein Weinglas voll Citronensaft rechnet man anderthalb Gläser Zucker und 4 Gläser voll Rum. Wenn man die Citronen ausgepreßt und den Saft durch ein Sieb gegeben hat, mischt man letzteren zu dem Zucker, läßt ihn damit eine Nacht stehen, giebt am andern Morgen den Rum dazu und füllt diese Masse auf Flaschen. Sie hält

Digitized by Google

sich sehr lange. Will man Punsch machen, so nimmt man auf 2 Quart kochendes Wasser 1 Quart Schrubb.

11. Punschgeist oder Punschextract.

3 Quart Rum oder Arrack werden mit 1 ℔ abgeklärtem Citron- oder Johannisbeerensaft vermischt. Dann gießt man auf 2 Loth guten Thee 2 Quart kochendes Wasser, läßt den Thee ziehen und seihet ihn durch. In diesem Aufgusse kocht man 4½ ℔ Zucker, gießt ihn durch Flanell und mischt ihn zu dem Arrak. Dieser Geist liefert, mit warmem Wasser versetzt, Punsch, den man auf diese Weise schnell zu jeder Zeit bereiten kann.

12. Limonadepulver.

Man reibt 1 ℔ Zucker mit 8 Tropfen Citronenöl und 3 Quentchen krystallisirter wesentlicher Weinsteinsäure (Sal essentiale tartari) ab. Dieses Pulver ist auch auf Reisen und auf Spaziergängen sehr leicht bei sich zu führen und verschafft an jedem Orte Limonade. Man thut nach Belieben davon in Wasser, worin es sich leicht auflöset.

13. Citronenpulver.

Man preßt den Saft der Citronen aus, läßt ihn eine Nacht stehen, rührt am andern Tage zu dem Saft so viel Zucker, wie dieser nur irgend auflösen kann, legt diese Masse auf Schreibpapier in einen warmen Ofen, läßt sie trocknen und verwahrt sie in Gläsern.

14. Limonadesyrup.

Man läutert 1 ℔ 12 Loth Zucker mit ¼ Quart Wasser und kocht ihn zu Syrup, dann reibt man 4 Citronen auf Zucker ab und giebt den Saft von 12 Citronen, durch ein Haarsieb gerieben, dazu, dann mischt man solches zu dem Syrup. Sobald es erkaltet ist, füllt man es in Flaschen, die man fest zukorkt, und verwahrt sie an einem kühlen, trocknen Orte. Oder man nimmt zu 1 Quart Citronensaft 2 ℔ geläuterten Zucker.

15. Limonadesyrup aus Weintrauben.

Man nimmt im Herbste noch nicht ganz reife Weintrauben, deren Saft noch nicht süß geworden, preßt den Saft davon aus, klärt ihn ab und kocht ihn dann mit so vielem Zucker an Gewicht, als der Saft wiegt, zu einem starken Syrup, welchen man im Keller oder an einem andern kühlen Orte, in Gläser gefüllt, zum Gebrauche aufbewahrt. Wenn man nun Limonade davon machen will, so darf man nur einen Eßlöffel voll davon unter ein Glas Wasser mischen, so ist die Limonade fertig.

16. Berberitzensaft.

Die Bereitung desselben findet sich unter dem Abschnitte „Vom Einmachen des Obstes“ angegeben. Er schmeckt als Stellvertreter des Citronensafts sehr gut zu Punsch und Limonade.

17. Ersatzmittel für den Citronensaft.

Außer den Berberitzen empfehlen sich dazu:

a. Die Johannisbeeren (besonders die fleischfarbene Abänderung). Sie werden eben so zugerichtet, wie die Berberitzen, jedoch zu einer Zeit, wenn sie noch nicht ganz reif sind.

b. Die Blätter des dreiblättrigen Eisenkrauts, Verbena triphylla oder Aloysia citriodora. Man thut sie in eine gläserne Flasche und schüttet so viel Weinessig darauf, daß solcher 3 bis 4 Finger über den Blättern steht, pfropft die Flasche zu und stellt sie 6 bis 8 Tage auf den Ofen oder an die Sonne; täglich wird die Flasche einigemal tüchtig umgeschüttelt und nach jedesmaligem Umschütteln der Pfropf etwas gelüftet. Nach Verlauf jener Zeit gießt man den Essig vorsichtig von den Blättern in eine andere Flasche und gebraucht ihn statt des frischen Citronensafts. Die frischen Blätter sind kräftiger, als die trocknen. Dieses Gewächs ist ein ausdauerndes Scherbengewächs, nicht zart und durch Stecklinge leicht vermehrbar.

Digitized by Google

c. Moosbeeren, Vaccinium Oxycoccos, und Preißelbeeren, Vaccinium vitis idaea.

d. Man nimmt Citronsalz und löset es in Wasser auf. Den Geschmack der Schale ersetzt man durch Citronenöl.

18. Johannisbeersaft.

Die Bereitung desselben findet man unter dem Abschnitte „Vom Einmachen des Obstes" angegeben. Er giebt, mit Wasser vermischt, ein sehr schmackhaftes Getränk.

19. Himbeersaft.

Die Bereitung desselben findet man unter dem Abschnitte „Vom Einmachen des Obstes" angegeben. Man kann diesen Saft, mit Wasser vermischt, wie Limonade trinken.

20. Himbeeressig.

Die Bereitung desselben findet man unter dem Abschnitte „Vom Einmachen des Obstes" angegeben. Man erhält, wenn man den Himbeeressig mit Wasser vermischt, ein sehr angenehmes und kühlendes Getränk.

21. Birnsaft oder Birnmeth.

Man schält überreife, saftige Birnen, zerschneidet und zerstampft sie und preßt den Saft durch ein reines Tuch. Hierauf siedet man ihn und wenn er sich gesetzt hat, gießt man den klaren Saft davon in einen andern Kessel, setzt ihn über ein helles Feuer, schäumt ihn einige Mal ab und läßt ihn unter stetem Umrühren recht dick werden. Endlich thut man ihn in ein Geschirr, läßt ihn abkühlen und gießt ihn zum Aufheben in einen steinernen Krug. Man kann ihn theils als Getränk, theils zu Brühen über Speisen gebrauchen.

22. Kirscheſſig.

Man stößt 6 ℔ saure Kirschen, gießt ein Quart Essig darauf und läßt sie damit 2 Tage stehen; drückt sie dann

Digitized by Google

durch ein Tuch, kocht das Durchgedrückte mit 4 ℔ Zucker eine halbe Stunde und zieht es, nachdem es erkaltet ist, auf Flaschen, die man zukorkt und verpicht.

23. Kirschgeist oder Kirschextract.

Man zerstampft saure Kirschen in einem hölzernen Tubben (Zuber) mit einem hölzernen Stampfer, reibt die Kirschen durch einen Durchschlag und zerstößt die zurückbleibenden Steine in einem Mörser mit bittern Mandeln oder Pfirsichkernen, so klein wie möglich, durchmischt sie wohl mit dem Kirschsafte und läßt dies 2 Tage an einem kühlen Orte stehen. Darauf wird der Saft stark ausgepreßt, hingesetzt und, nachdem er einen Tag ruhig gestanden hat, durch ein wollenes Tuch gegossen (worin viel Schleim zurückbleiben wird). Auf jede 2 ℔ des durchgegossenen Saftes wird 1 ℔ Zucker, 1 Loth Canehl und ½ Loth Nelken gerechnet. Dieses Alles wird aufgekocht, geschäumt und durch ein wollenes Tuch gegossen. Wenn der Geist erkaltet ist, füllt man ihn in Flaschen, die man zupfropft, verpicht und an einem kühlen Orte verwahrt.

24. Bischofsgeist oder Bischofsextract aus ganzen Pomeranzen.

Man nimmt frische bittere Pomeranzen, ritzt sie vermittelst eines Messers der Länge nach von oben bis unten so, daß die Einschnitte sehr nahe an einander liegen; nur muß man sich vorsehen, daß man nicht die unter der gelben Schale liegende weiße Haut verletze. Dann bratet man sie auf einem Roste über dem Feuer, bis sie ganz hart sind und sich keine weiche Stellen mehr an ihnen finden. Doch muß man sie während dieser Zeit oft umkehren, damit sie nicht anbrennen und schwarz werden. Dann legt man sie in einen Napf, gießt rothen Wein, am besten Cahors, darauf, auf 8 Pomeranzen 2 Quart Wein gerechnet, und läßt sie damit in einer warmen Stube 2 bis 3 Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Wein von den Pomeranzen ab, jedoch ohne letztere auszuwässern, und zieht den Geist auf Flaschen. Man kann nun auf die Pome-

ranzen noch einmal Wein gießen, sie wieder 3 Tage damit stehen lassen und den Wein abgießen. Dieser Geist ist jedoch schwächer als der erste.

25. Bischofsgeist oder Bischofsextract aus Pomeranzenschalen.

Man nimmt die frische Schale von Pomeranzen, oder, wenn keine frischen Früchte zu haben sind, gute trockene Pomeranzenschalen, von welchen man mit Zurücklassung der weißen schwammigten Theile nur die gelbe Rinde benutzt. Auf 12 Loth derselben, die man zerschneidet, gießt man 1½ ℔ Rum. Hiermit läßt man sie 8 Tage in der Ofenwärme stehen, preßt sie aus und seihet sie durch. Wird 1 Loth dieses Pomeranzengeistes, der sich Jahre lang hält, mit einem Quart rothen Wein vermischt und durch Zucker versüßt, so erhält man einen guten Bischof.

II. Getränke.

1. Reismehltrank.

Man rührt einen Eßlöffel voll Reißmehl mit Wasser an, gießt nach und nach Wasser dazu und läßt dies aufkochen; dann vermischt man dies Getränk mit Citronensaft und Zucker.

2. Reisschleim.

Man läßt 4 Loth Reißmehl in 2 Quart Wasser kochen, bis eine klare Brühe daraus wird, die man heiß durch ein Tuch preßt. Sie hat die Dicke einer Gallerte. Man vermischt einen oder einige Theelöffel voll davon mit warmem Wasser, Fleischbrühe oder Milch.

Digitized by Google

3. Auf andere Art.

Man läßt 1 Loth Reis 5/4 Stunden mit 3/4 Qt. Waſſer kochen, rührt dieſes durch ein Sieb und vermiſcht das Durchgerührte mit Citronenſaft und Zucker.

4. Sagotrank.

Man ſetzt 4 Loth weißen Sago mit 3 Quart Waſſer aufs Feuer und läßt ihn 3 Stunden kochen, reibt ihn dann durch einen Durchſchlag und giebt zu dem Durchgerührten Citronenſaft und Zucker.

5. Saleptrank.

Dieſer wird eben ſo bereitet wie der Reismehltrank. (Man ſehe die Anweiſung dazu.)

6. Hafergrützſchleim.

Man ſetzt 1/4 ℔ Hafergrütze (geſchälten Hafer) mit 1/2 Quart Waſſer aufs Feuer, läßt dies 3 Stunden kochen und gießt es dann durch ein Sieb. Zu dem Durchgerührten miſcht man Zucker und Citronenſaft.

7. Perlgraupentrank.

Man ſetzt 1/2 ℔ Perlgraupen mit 4 bis 5 Quart weichem Waſſer aufs Feuer und läßt ſie 5, 6 bis 7 Stunden kochen, bis ſie zu einem dünnen Brei geworden, den man mit Waſſer noch mehr verdünnen und durch Citronenſäure und Zucker angenehmer machen kann. Wenn man von dieſem Trank gern bald Gebrauch machen will, ſo muß man, nachdem derſelbe eine halbe Stunde gekocht hat, etwas davon abgießen und kochendes Waſſer wieder nachgießen, dies nach einer Viertelſtunde wiederholen und ſo fortfahren, bis die Perlgraupen ganz ausgekocht ſind.

8. Brotwasser.

Man gießt auf ½ ℔ geröstetes Rocken- oder Weizenbrot ein Quart Wasser und stellt es hin, damit die Kraft recht ausziehe. Wenn es erkaltet ist, seihet man es durch und setzt nun so viel Zucker und Citronensaft, Himbeeressig und Johannisbeersaft hinzu, bis es angenehm schmeckt.

9. Rosinentrank.

Man läßt ½ ℔ von allen Kernen gereinigte Rosinen und ein Quentchen geraspeltes, gestoßenes Süßholz in einem Quart Wasser ¾ Stunden kochen. Die dann noch unaufgelöseten Rosinen zerreibt man mit einem Löffel und seihet darauf die ganze Masse durch.

10. Corinthentrank.

Man läßt ½ ℔ rein gespülte Corinthen mit 1 Quart Wasser ¾ Stunden kochen, rührt sie dann durch ein Sieb und mischt zu dem Durchgerührten Zucker und Citronensaft.

11. Zwetschentrank.

Dieser wird eben so gemacht wie Citronentrank.

12. Bickbeer- oder Heidelbeertrank.

½ ℔ frische Heidelbeeren (Bickbeeren) werden mit ¼ Quart Wasser eine halbe Stunde gekocht und durch ein Haarsieb gerührt. Das Durchgegossene wird mit Zucker und Citronensaft vermischt. In einer Jahreszeit, wo man keine frische Heidelbeeren haben kann, muß man eingemachte nehmen.

13. Aepfeltrank (Aepfelwein).

Man zerschneidet einen halben Scheffel gute saftige Aepfel (ohne sie zu schälen) und kocht sie mit einem Eimer voll Wasser ½ bis ¾ Stunden, drückt sie dann durch ein

Digitized by Google

reines, jedoch kurz vorher in Waſſer ausgeſpültes Tuch und giebt 2 ℔ (oder mehr) Zucker zu dem ausgedrückten Saft. Dann läßt man dieſen noch ½ Stunde kochen, ſchäumt ihn und drückt ihn noch einmal durch ein Tuch. Man erhält von dieſer Maſſe etwa 15 Flaſchen. Will man weniger machen, ſo rechnet man auf 20 Loth Aepfel ein Quart Waſſer.

Anmerk. Wenn man will, kann man dieſes Getränk noch mit Canehl, Citronenſchale und Wein vermiſchen.

14. Erdbeertrank.

Dieſer wird eben ſo bereitet wie der Himbeertrank, nur daß man vier Theile Erdbeeren und einen Theil Himbeeren nimmt.

15. Himbeertrank.

Man zerquetſcht 2 ℔ Himbeeren und ½ ℔ Erdbeeren, drückt den Saft durch ein Tuch und miſcht den Saft von einer Citrone, 1 Quart Waſſer und Zucker nach Geſchmack dazu.

16. Berberitzentrank.

Man zerquetſcht reife Berberitzen, miſcht zu ¼ Quart Saft derſelben 1 Quart Waſſer; wenn man will, kann man Nelken und Zimmt dazu thun und ein Glas ſüßen ſpaniſchen Wein, und verſüßt dieſen Trank.

17. Obſtwaſſer.

Man nimmt 1 ℔ friſche Erdbeeren, Himbeeren, Weinkirſchen oder Johannisbeeren, preßt ſie aus und miſcht den Saft zu 1 Quart Waſſer, fügt auch ¼ ℔ Zucker hinzu, läßt, wenn ſich der Zucker gehörig aufgelöſet hat, die ganze Maſſe durch einen wollenen Gallertbeutel laufen und verwahrt ſie an einem Orte wo es kühl iſt. Man kann in das

Erdbeerwasser noch den Saft von einer Citrone geben. In einer Jahreszeit wo keine frische Früchte zu haben sind, muß man statt derselben Johannisbeersaft, Himbeersaft, Himbeeressig oder Kirscheſſig nehmen.

18. Sydenhams weißer Absud.

Man kocht 1 Loth calcinirtes Hirschhorn mit 2 Unzen. arabischen Gummi und 3 ℔ Brunnenwasser bis zu 2 ℔ ein, gießt diese Masse durch einen wollenen Beutel und vermischt sie mit Zucker, Citronensaft und Wein.

19. Mandelmilch.

Man stößt ½ ℔ süße Mandeln mit Rosenwasser recht fein, giebt sie in eine Schale, gießt 1 Ort. kochendes Wasser oder Haferschleim nach und nach dazu und reibt die Mandeln unterdessen stark mit einem Löffel. Wenn sie sich mit dem Wasser gehörig vermischt haben, gießt man diese Masse durch ein Sieb und mischt zu dem Durchgegossenen, Zucker nach Geschmack und 2 Eßlöffel voll Orangenblüthwasser oder Rosenwasser.

20. Nußtrank.

Man läßt ½ Quart Milch kochen, bringt das in ein leinenes Beutelchen gewickelte Nußpulver, dessen Bereitung man S. 1. 4. findet, darein und läßt sie stark damit kochen. Dann vermischt man sie mit gestoßenem Canehl, Cardemomm, Zucker und rührt sie (wenn man will) mit einigen Eidottern ab.

21. Chokolade zu kochen.

Auf ½ ℔ Chokolade rechnet man 1½ Quart Milch und 6 Eidotter. Die Chokolade wird gerieben wenn die Milch kocht, hineingeschüttet und mit dieser noch 10 Minuten gekocht; dann rührt man sie mit den Eidottern ab nnd richtet sie an.

Digitized by Google

22. Gesundheitschokolade zu kochen.

Man reibt 4 bis 6 Loth Chokolade, kocht 3/4 Quart Wasser auf und schüttet die geriebene Chokolade hinein. Wenn sie 10 Minuten gekocht hat, richtet man sie an.

23. Schaumchokolade.

Man schlägt 3 ganze Eier in einer Casserolle ganz fein, giebt 6 Tassen voll Milch und 6 Loth geriebene Chokolade dazu, stellt dieses zusammen auf ein gelindes Feuer, schlägt es mit einer Schaumruthe bis es kocht und richtet dann schnell die Chokolade an.

24. Weinschokolade.

8 Loth Chokolade, 4 Loth Zucker und 6 Tassen voll Wein läßt man zusammen aufkochen und rührt es dann mit 2 Eidottern, welche man mit etwas Wasser durchgerührt hat, ab.

25. Cacao zu kochen.

Man nimmt 1 Loth gebrannten und gemahlenen Cacao mit den Schalen (oder auch lauter Schalen), schüttet ihn in eine Caffeekanne oder in einen Topf, gießt 7 Obertassen voll kochendes Wasser darauf und läßt ihn so weit einkochen (etwa 1/4 Stunde), daß, wenn derselbe durchgeseihet, das Durchgegossene noch 4 Tassen voll beträgt. Dann drückt man ihn durch ein reines Tuch in eine Caffeekanne, giebt in einer andern Kanne Milch dazu her und vermitscht ihn mit Milch und Zucker, ganz so, wie dies beim Caffee gewöhnlich ist. Dieses Getränk hat viel Aehnlichkeit mit Chokolade und ist sehr gesund.

26. Cacaoschaleu wie Thee zu bereiten.

Man schüttet eine Quantität Cacaoschalen in einen Theetopf, gießt weiches kochendes Wasser darauf, anfänglich nur wenig, und wenn dies die Kraft aus den Schalen gehörig ausgezogen hat, so viel, daß der Theetopf davon voll wird.

Digitized by Google

27. Thee zu bereiten.

Man schüttet Thee in einen Theetopf, gießt etwas weiches kochendes Wasser darauf, läßt ihn damit einige Minuten ruhig stehen und gießt dann so viel kochendes Wasser nach, daß der Theetopf davon voll wird. So wie Caffee durch hartes Wasser kräftiger wird: so geräth hingegen der Thee besser, wenn man recht weiches Wasser dazu nimmt.

28. Süßer Rahmtrank.

Man nimmt ½ Quart süßen Rahm, mischt 1 Untchn. Vanille, mit Zucker gestoßen, und so viel Zucker dazu, daß das Ganze süß wird. Oder man nimmt statt der Vanille 2 Löffel voll Pomeranzenblüthwasser oder Rosenwasser. Dann schlägt man den Rahm mit einer Ruthe, nimmt den Schaum ab, füllt ihn in Tassen oder Sillabubgläser, schlägt den Rahm wieder, und fährt so fort zu schlagen, bis Alles Rahm ist.

29. Säuerlicher Rahmtrank.

Dieser wird eben so gemacht, wie der von süßem Rahm, nur daß man sauern Rahm nimmt und ihn nicht zu lange schlägt, damit er nicht butterig werde.

30. Gersten- oder Hafertrank.

Man kocht 4 Loth wohl abgewaschene Gerste oder Hafer mit 1¼ Quart Wasser, bis sich der Hafer oder die Gerste ganz geöffnet hat. Dann seihet man dies durch ein Tuch, versüßt das Durchgelaufene mit Zucker und fügt auch etwas Citronensaft hinzu.

31. Malztrank.

Man gießt 1 Quart kochendes Wasser auf 4 oder 5 Eßlöffel voll feines Malzpulver, läßt es einige Stunden stehen, seihet es durch und mischt Zucker dazu. Es hält sich nicht länger als 36 Stunden. Nach dieser Zeit schmeckt es schal und unangenehm.

Digitized by Google

32. Saure Molken.

Man nimmt 1 Quart ganz frische Milch, setzt sie aufs Feuer und giebt, wenn sie anfängt zu kochen, 1 oder 1½ Eßlöffel voll Citronensaft hinzu, rührt sie dann mit einem hölzernen Löffel so lange um, bis sie völlig geläset ist. Darauf setzt man sie vom Feuer ab und seihet die über dem Käse stehende Flüssigkeit durch eine feine reine Leinewand. Diese abgeschiedeten Molken läßt man erkalten, nimmt nun auf jedes Quart Molken das Weiße von 4 Eiern und schlägt es zu einem steifen Schaum, welchen man mit den Molken vermischt und damit noch 4 bis 5 Minuten kochen läßt. Erkaltet seihet man sie durch ein Haarsieb, in welchem 2 Bogen Löschpapier liegen. Man kann demselben noch Honig und andere dienliche Stoffe zusetzen.

33. Süße Molken.

Man läßt 1 Quart Milch mit ½ Drachma Alaun beinahe bis zum Gerinnen kochen, läßt sie dann ½ Stunde stehen, giebt etwas Zucker dazu und trinkt das Dünne.

34. Limonade.

Man nimmt 2 Citronen, klopft sie mit dem Heft eines Messers bis sie recht weich sind, schneidet sie in der Mitte durch und drückt den Saft davon in ½ Quart Wasser, in welchem man 8 Loth Zucker zerfließen läßt.

35. Limonade mit Haferschleim.

2 saftige Citronen werden zerschnitten, die weiße schwammige Schale und die Samenkerne werden davongesondert und weggeworfen, das Fleisch wird zerstampft, 1 Quart Gerstengraupenschleim, die zerschnittene gelbe Schale der beiden Citronen, ½ Quart Wein nebst Zucker werden dazu gethan, auch, wenn man will, 4 Loth Maulbeer- oder Himbeersaft.

Digitized by Google

36. Milchpunsch.

Man mischt zu 1 Quart Milch ½ Mengel Rum und fügt hinlänglich Zucker und Muskatnuß hinzu.

Oder: Man läßt eine Stange Vanille in ½ Quartier Milch auskochen, giebt dann 12 Loth Zucker und 1 Quart süßen Rahm dazu, läßt dieses zusammen aufkochen, rührt es mit einigen Eidottern ab und vermischt es zuletzt mit so viel Rum, daß es angenehm schmeckt.

37. Ein sehr feiner Punsch.

Man nehme ⅓ ächten Düsseldorf-Selnerschen Punsch-Extract, ⅔ kochendes Wasser und ungefähr zu 1 Flasche Düsseldorf-Selnerschen Punsch-Extract und 2 Flaschen Wasser 1 Bouteille Champagner und ¼ Bout. Portwein.

38. Punsch.

Man vermischt 1 Quart Rum oder Arrak, 2½ Quart kochendes Wasser, 4 mittelgroße oder 6 kleine Citronen mit 1 ℔ an 3 Citronen abgeriebenen Zucker und trägt diese Mischung heiß auf. Man giebt auch wohl einen Theeaufguß von ½ Loth Thee dazu.

Anmerk. Zu einer Zeit, da man nicht viel Citronen hat, kann man statt derselben Citronensalz (Sal essentiale Tartari) und etwas Citronenöl nehmen.

Besser bekommt der Punsch, wenn man die Citronen und überhaupt die Säuren daraus wegläßt; man macht dann die Mischung folgendermaßen: Zu 1 Quart Rum oder Arrak fügt man 1 Quart weißen Wein, 3 Quart kochendes Wasser und 1½ ℔ Zucker.

39. Irländischer Punsch.

Auf 1 Quart Rum rechnet man 1 Quart Rothwein, 3 Quart kochendes Wasser, 2 mittelgroße Citronen, ⅝ ℔ Zucker und 4 Obertassen voll mit Zucker eingekochten Johannisbeersaft, am liebsten von schwarzen Johannisbeeren. Diesen Letztern muß man vorher, ehe man ihn zu dem Punsch mischt, mit kochendem Wasser auflösen und zerrühren.

Digitized by Google

40. Amerikanischer Punsch.

Man mischt zu dem Saft von 8 Citronen 1 Quart rothen Wein, 3 Ort. kochendes Theewasser und 1 ℔ Zucker.

41. Portweinpunsch.

Man kocht 1 Quart rothen, 1 Ort. weißen Wein und den Saft von 6 Citronen auf, giebt in einen Napf 1 Ort. Portwein, 1 Quart Arrak, Zucker nach Geschmack (an der Schale von 4 Citronen abgerieben) und den kochenden Wein dazu.

42. Kalter Punsch.

Man vermischt 1 Quart Rum oder Arrak mit 1 Quart Wasser, 1 Quart rothem Wein, den Saft von 8 kleinen oder 7 großen Citronen und 1 ℔ Zucker. (Besser: die Hälfte Citronen, 2 Bouteillen weißen, aber keinen rothen Wein.)

43. Auf andere Art.

Man läßt ½ Loth Thee mit ½ Ort. Wasser ausziehen, gießt ihn dann heiß auf 1 ℔ Candiszucker; wenn dieser aufgelöset ist, giebt man den Saft von 2 Apfelsinen durch ein Sieb, dann 1 Flasche Rheinwein, 1 Flasche Portwein und ½ Flasche Arrak dazu.

44. Punsch Royal.

2 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche feinen Franzwein (Barsac oder Sauterne), ½ Flasche Madeira, 1 Flasche Rothwein, ¼ Flasche feinen Arrak, ½ Flasche Burgunder und Zucker nach Geschmack darin aufgelöset. (Der Zucker wird aber nicht gestoßen.)

45. Eierpunsch.

Man schlägt 6 Eier mit ½ Quartier Franzwein wohl durcheinander, mischt 1 ℔ Zucker, an 2 Citronen abgerieben,

Digitized by Google

den Saft von 3 Citronen, ¼ Quart Arrak oder Rum und ½ Quart Wasser dazu. Dies Alles wird auf Feuer mit einer Ruthe so lange geschlagen bis es kocht, dann wird es in Tassen oder Bechergläsern warm aufgetragen. Beim Kochen gieße man noch ½ Bouteille rothen Wein dazu.

46. Grog.

Man vermischt zwei Theile kochendes Wasser mit einem Theile Rum und Zucker.

47. Cardinal.

Man vermischt 2 Quart weißen Wein, 2 Quart Champagner, ½ Quart Arrak, 1 Apfelsine, geschält oder zerschnitten, und Zucker und Bischofsgeist nach Belieben. Dieses Getränk wird kalt getrunken.

48. Ananas-Punsch.

Man schält und schneidet eine reife Ananas in feine Scheiben, giebt 3 ℔ feingestoßenen Zucker darauf, und läßt sie, zugedeckt, 1 Stunde damit stehen. Dann giebt man 1 Flasche Champagner, 2 Flaschen Rheinwein, ½ Flasche Arrak und ½ Flasche Burgunder dazu.

Anmerk. Man kann auch eingemachte Ananas mit dem Saft derselben dazu nehmen, dann aber wenig Zucker.

49. Bischof.

Man nimmt 6 Flaschen gewöhnlichen Rothwein, für 6 Gr. ($\frac{1}{12}$ ℛ) Bischofextract, eine Orange, welche man ein wenig einkerbt, und Zucker (in 1 Flasche Wasser aufgelöst) nach Belieben. Dieses Alles läßt man ½ Stunde stehen und rührt es dann mehrere Male um.

50. Whist.

Man läßt ¼ Loth Thee mehrere Stunden in ½ Quart Wasser ziehen, gießt diese Flüssigkeit, wie auch den Saft von 6 Citronen und 3 Ort. rothen Wein auf 1 ℔ Zucker, erhitzt dies auf Kohlen, läßt es aber nicht kochen, und trägt es in Gläsern auf.

Digitized by Google

51. Abgeglüheter Wein.

Man kocht 1 Quart rothen Wein mit ½ Quentchen Canehl, ½ Quentchen Nelken, ½ Quentchen Muskatnuß und 12 Loth Zucker auf, und seihet dies durch.

52. Eierwein.

Man läßt 1 Quart Wein mit ¼ ℔ Zucker aufkochen und rührt ihn mit 6 Eidottern ab.

53. Auf andere Art.

Man reibt 3 Citronen auf ¾ ℔ Zucker ab, thut den Saft von 6 Citronen, 12 Eier und zuletzt 2 Ort. weißen Wein dazu; dies Alles schlägt man über dem Feuer bis es schäumt und stark in die Höhe steigt. Es wird in Tassen aufgetragen.

54. Uhles.

1 Flasche Wein und 1 Flasche Wasser werden zusammen gekocht. Wenn Beides kocht, werden 6 Eier und Zucker nach Geschmack dazu gerührt. Darauf nimmt man es vom Feuer und vermischt es mit 2 Gläsern Arrak.

55. Whip oder Dreifuß.

Man läßt ½ Quart rothen Wein mit Zucker und Canehl aufkochen. Dann schlägt man 4 Eier recht stark, gießt den Wein in einem Napf, und die Eier, unter beständigem starken Schlagen mit einer Ruthe, dazu, und schlägt oder quirlt Beides, bis es hoch aufschäumt.

56. Baierwein oder Bavaroise.

Zu 1 Quart weißen Wein mischt man den Saft von 3 Citronen, ¼ ℔ Zucker, an der Schale von einer Citrone abgerieben, und 12 Eier. Dieses Alles wird, unter beständ-

Digitized by Google

digem Schlagen mit einer Ruthe, aufgekocht; dann giebt man 2 Loth Orangenblüthwasser hinzu und richtet diese Masse an.

57. Eierbier.

Man läßt 1 Quart Bier mit ¼ ℔ Zucker oder Syrup aufkochen und rührt es mit 3 Eidottern ab.

58. Wollust.

Auf 4 Eßlöffel voll altes geriebenes ausgesiebtes Brot und 4 Eßlöffel voll Zucker giebt man 1 Flasche Braunbier, 1 kleines Glas guten Rum und eine zerschnittene Citrone. Dieses Alles wird wohl durcheinander gerührt. (Man giebt auch wohl einige Corinthen hinein.)

59. Auf andere Art.

1 Flasche englischen Porter, 1 Flasche Ale und 1 Flasche Champagner werden miteinander vermischt und geben ein sehr delicates Getränk.

60. Maitrank.

Man nimmt 6 Flaschen Mosel- oder sehr leichten Rheinwein (je leichter, je besser), ½ Flasche Rothwein und 1 ℔ Zucker (ungestoßen), gießt dies in eine Terrine und legt 2 Bouquets oder Kränze verlesenen Waldmeister hinein, läßt dieses Alles, nachdem man es einige Male gut umgerührt hat, 10 Minuten stehen und legt dann (für's Auge) in jedem Glase einige Blätter Waldmeister. (Besser ist es, wenn der Waldmeister zuerst hineingelegt wird.)

61. Auf andere Art.

In eine Terrine legt man 2 Bouquets oder Kränze Waldmeister, wenig schwarze Johannisbeerblätter, einige Obstblüthen und eine in Scheiben geschnittene Apfelsine; dann gießt man 6 Flaschen Moselwein, 1 Flasche rothen Wein, ¼ Flasche Portwein, 1 Flasche Champagner und 1 ℔

in wenig kaltem Waſſer aufgelöſ'ten Zucker dazu, läßt dieſes zugedeckt ſtehen, rührt es dann tüchtig um, und nimmt nach Verlauf von 10 Minuten den Waldmeiſter bis auf Weniges, ſo wie auch die Johannisbeerblätter, heraus und ſervirt dieſes Getränk in Weingläſern.

62. Ein ſehr kühlendes Getränk.

2 Krüge Selterwaſſer, 1 Flaſche Moſelwein, 1 Flaſche Champagner und geſtoßenen Zucker nach Geſchmack.

T. Von der Zubereitung verſchiedener Ratafia's (Liqueure) Weine und Eſſige.

I. Ratafia's (Liqueure).

1. Curaçao.

Man ſetzt in einem großen Keſſel 8 ℔ Zucker, mit etwas Waſſer angefeuchtet, auf Feuer, ſchäumt ihn und läßt ihn kochen, bis er zu einem ſteifen Syrup wird. Dann gießt man 6 Flaſchen Franzbranntwein dazu und läßt ihn über Feuer kochend heiß werden, aber nicht zum Kochen gelangen. In ein Faß ſchüttet man 8 ℔ getrocknete, von aller weißen Haut geſonderte und in Streifen geſchnittene Pomeranzenſchalen, gießt den Zucker und den Branntwein heiß darauf, und noch außerdem 6 Flaſchen Franzbranntwein. Wenn der Zucker und Branntwein ſich abgekühlt haben, ſpundet man das Faß zu, läßt es 14 Tage in der Sonne oder in einem warmen Ofen ſtehen und ſchüttet es täglich um. Dann zieht man den Curaçao auf Flaſchen.

Digitized by Google

3. Auf andere Art.

Auf 5 Ort. Franzbranntwein nimmt man ¾ ℔ Pomeranzenschalen, läßt dieses in einem steinernen Krug oder gläsernen Kolben 14 Tage in der Nähe des Feuers oder in der Sonne stehen, schüttelt ihn aber täglich einige Mal. Dann seihet man es durch ein wollenes Tuch, preßt die Schalen von den Pomeranzen aus, thut dann 2 ℔ braunen Candis dazu, setzt den Krug oder den Kolben wieder in die Wärme, bewegt ihn täglich, bis der Zucker aufgelöset ist, und gießt zuletzt das Ganze durch Löschpapier.

3. Pomeranzengeist.

Man vermischt 1 ℔ feinen Zucker mit 1 Untchn. Anisöl und ½ Quentchen Nelkenöl, so, daß sich das Oel ganz in dem Zucker verliert; dann giebt man 2 Quart guten Franzbranntwein, 1 Quart spanischen Sect, ½ Quart Milch, die Schale von 4 Pomeranzen, 1 Loth Nelken und 1 Loth Canehl dazu. Dieses Alles läßt man 48 Stunden ruhig stehen; dann nimmt man mit einem Löffel das auf der Oberfläche dieser Masse schwimmende Gewürz ab, gießt sie durch Löschpapier und füllt sie in Flaschen.

4. Pomeranzenblüthgeist.

Auf 2 ℔ Pomeranzenblüthen rechnet man 2 ℔ Zucker, den man läutert und zu einem dicken Syrup einkocht. In diesen läßt man die Blüthen 5 bis 6 Mal aufwallen und nimmt sie nun vom Feuer. Dann gießt man 4 Ort. Franzbranntwein dazu, füllt diese Masse, wenn sie abgekühlt ist, in ein Glas, das man mit einer Blase verbindet, ruhig 24 Stunden stehen läßt und darauf den Ratafia durchseihet. Die Pomeranzenblüthen lassen sich noch zum Backen gebrauchen.

Oder: 1 ℔ Orangeblüthe, 5 ℔ Zucker und 7 Flaschen Franzbranntwein.

Oder man nimmt ¾ Quart Pomeranzenblüthwasser, ¾ Quart Branntwein, ½ ℔ Zucker und 1 Loth Canehl, und läßt dies an einem warmen Orte, in einem wohl verstopften Kruge, 3 Wochen lang stehen.

5. Citronell.

Man löset von 6 Citronen die gelbe Schale sauber von dem Weißen ab, schneidet sie in Stücke und läßt sie mit 1½ Quart französ. oder rheinischem Branntwein 14 Tage an einem warmen Orte stehen, doch nicht zu warm, sonst springt der Kork ab; nachher thut man ½ Loth gestoßenen Canehl dazu, läßt es noch einige Tage damit stehen, füllt es dann von den Citronen ab, thut ½ ℔ geläuterten Zucker dazu, schüttelt es gut um, läßt es noch einige Tage an einem heißen Orte stehen, seihet es durch und hebt es zum Gebrauch auf.

6. Persico.

Man nimmt ½ ℔ frische, aufgeklopfte Pfirsichkerne, zerquetscht sie ein wenig, doch nicht zu sehr, thut sie in 1½ Flasche Franzbranntwein, läßt dies 4 Wochen lang an einem heißen Orte stehen, thut ½ Loth gestoßene Nelken und etwas Cardemomm dazu, läßt es an dem nämlichen Orte noch 8 Tage, seihet es durch, thut 2 ℔ geläuterten Zucker dazu und seihet es nach einigen Tagen noch einmal durch; dann ist es fertig.

7. Casis oder schwarzer Johannisbeergeist.

Man zerquetscht ¾ ℔ reife schwarze Johannisbeeren, die man zuvor rein von Stielen und Blüthen gelöset hat, thut sie in eine Flasche mit französischem oder rheinischem Branntwein und läßt sie damit 4 Wochen lang an der Sonne ziehen, giebt nachher 1 Quentchen gestoßene Nelken und ½ Loth gestoßenen Canehl dazu, läßt es noch 8 Tage an dem nämlichen Orte, seihet es durch, schüttet es gut durcheinander, läßt es noch einige Tage damit stehen und seihet es nochmals durch. Eben so verfährt man mit

8. Heidelbeerratafia,

welcher sehr dienlich in Krankheiten ist.

Digitized by Google

17. Kapitelverzeichnis.

Man kann in Word ein Kapitelverzeichnis erstellen, das alle Überschriften mit Seitenzahlen auflistet. Dazu muss man zuerst die Überschriften mit Formatvorlagen versehen. Dann kann man das Kapitelverzeichnis einfügen.

17.1 Formatvorlagen für Überschriften

Man wendet Formatvorlagen für Überschriften an, indem man den Text der Überschrift markiert und dann in der Gruppe Formatvorlagen auf der Registerkarte Start eine Formatvorlage für Überschriften auswählt.

17.2 Kapitelverzeichnis einfügen

Man fügt ein Kapitelverzeichnis ein, indem man auf der Registerkarte Verweise in der Gruppe Kapitelverzeichnis auf Kapitelverzeichnis klickt und dann eine Vorlage auswählt.

17.3 Kapitelverzeichnis aktualisieren

Wenn man Änderungen an den Überschriften vornimmt, muss man das Kapitelverzeichnis aktualisieren. Dazu klickt man auf der Registerkarte Verweise in der Gruppe Kapitelverzeichnis auf Kapitelverzeichnis aktualisieren.

miſcht, in einer ſteinernen Kruke (Krug), die man zudecken muß, 10 bis 12 Tage ſtehen. Dann gießt man es durch einen wollenen Beutel und zieht es auf Flaſchen. Je älter dieſer Geiſt iſt, deſto beſſer ſchmeckt er.

14. Aprikoſenratafia.

Es werden funfzig recht reife Aprikoſen in Stücke geſchnitten, die harten Schalen der Kerne zerſchlagen, und dieſe Letzteren geſchält und kleingeſchnitten. Auf die Aprikoſen gießt man 1 Quart weißen Wein und läßt ihn auf einem Feuer ſo lange kochen, bis aller Saft herausgekocht iſt. Alsdann gießt man ſie durch ein Sieb, daß der Saft hell und klar werde, und dieſen in einen Krug, nimmt eben ſo viel Branntwein, als Saft iſt, und auf jedes Quart von dieſem Getränke ¼ ℔ Zucker, nebſt den Aprikoſenkernen und etwas Canehl, verwahrt den Krug feſt, und läßt dieſe Flüſſigkeit 2 bis 3 Wochen alſo ſtehen. Nach dieſer Zeit wird er durchgeſeihet, in Flaſchen gefüllt und gut zugekorkt.

15. Nußgeiſt.

Wenn die Wallnüſſe ſo weit gereift ſind, daß noch kein Holz daran iſt, ſo ſchneidet man ſolche in Stücke, und rechnet auf 3 ℔ Nüſſe 2 Ort. Franzbranntwein, den man auf die Nüſſe gießt und dieſe damit 6 Wochen ſtehen läßt. Dann drückt man dies durch ein Tuch, vermiſcht das Durchgepreßte mit 2 Quart Branntwein, 2 Loth Canehl, 1 Loth Nelken, ½ Loth Coriander, und Zucker, auf 1 ℔ Nüſſe 1 ℔ Zucker gerechnet, den man aber vorher mit etwas Waſſer geläutert haben muß. Dieſes Alles läßt man noch einen Monat ſtehen, ſeihet es nun durch und zieht es auf Flaſchen.

16. Bitterer Magengeiſt.

Man nimmt 2 Loth unreife, von den ſchwammigen Theilen gereinigte Orangenſchalen, 1 Loth Pfeffermünzkraut, 1 Loth Kalmuswurzeln, 1 Loth Zimmtblüthen, 1 Loth Quaſſia, zerſchneidet und zerſtößt Alles gröblich und läßt es in einer mit einer Blaſe verſchloſſenen Flaſche mit ¾ Quart gerei-

Digitized by Google

Franz Xaverius L. de Feltheim ist d. 24. Dec. 1772 zu Trier geboren, wurde 1794 Priester, 1802 Pfarrer zu Ehrang, 1803 Pfarrer zu Pfalzel, 1816 Pfarrer zu Trier, 1824 Dechant, 1827 Domkapitular, 1842 Weihbischof, 1845 Generalvikar, † 1. Juli 1852.

2. Die Universität.

Die 1. Lehrer und Professoren an der Universität waren: Joh. Nic. Becker, Joh. Hugo, Joh. Mich. Leuchtenberg, Joh. Nic. Alex. Weis, Joh. Peter Wyttenbach, Joh. Mich. Wyttenbach, Joh. Nic. Becker, Joh. Hugo, Joh. Mich. Leuchtenberg, Joh. Nic. Alex. Weis, Joh. Peter Wyttenbach, Joh. Mich. Wyttenbach.

3. Die Gymnasien.

Diese sind: Das Gymnasium zu Trier, das Gymnasium zu Koblenz, das Gymnasium zu Kreuznach, das Gymnasium zu Simmern, das Gymnasium zu Zweibrücken, das Gymnasium zu Speyer, das Gymnasium zu Landau, das Gymnasium zu Neustadt a. d. Haardt.

a. Das Gymnasium zu Trier.

Dasselbe wurde 1561 von Johann von Orsbeck, Kurfürst und Erzbischof von Trier, gegründet und 1773 von Clemens Wenzeslaus, Kurfürst und Erzbischof von Trier, erneuert.

Die 1. Lehrer und Professoren an demselben waren: Joh. Nic. Becker, Joh. Hugo, Joh. Mich. Leuchtenberg, Joh. Nic. Alex. Weis, Joh. Peter Wyttenbach, Joh. Mich. Wyttenbach, Joh. Nic. Becker, Joh. Hugo, Joh. Mich. Leuchtenberg, Joh. Nic. Alex. Weis, Joh. Peter Wyttenbach, Joh. Mich. Wyttenbach.

20. Hippocras.

Man nimmt 4 Quart Rhein- oder Franzwein, 1 ℔ Zucker, 2 Loth Canehl, 2 Gran weißen ganzen Pfeffer, die Schale von einer Citrone und läßt es 24 Stunden zugedeckt stehen. Dann legt man in einen Gallertbeutel 1 Gran Ambra, den man mit Zucker feingestoßen und in ein leinen Tüchelchen gebunden hat, und läßt den Wein einige Male durchlaufen.

21. Usquebah.

Man zerstößt gröblich 4 Loth Nelken, 1 Loth Muskatnuß, 1 Loth Ingwer, 1 Loth Kümmel, 1 Loth Sternanies, 6 Loth Rosinen und 10 Loth Candiszucker, giebt es in eine gläserne Flasche, die über 1½ Quart faßt, und gießt reichlich 2¼ Flasche Franzbranntwein darauf; dann läßt man die Flasche 14 Tage an einem warmen Orte stehen und schüttelt sie täglich um; endlich läßt man sie einige Tage in Ruhe und gießt die klare Flüssigkeit ab; der Satz kann noch 1½ Ort. Branntwein in Usquebah verwandeln, wenn man nach und nach jedesmal eine Flasche darauf gießt, und verfährt wie das erstemal. Will man den Usquebah gelb, so hängt man 1 Dntchn. Safran, in ein Tuch gebunden, hinein; will man ihn roth, so nimmt man statt des Safrans 1 Quentchen Cochenille; auch kann man etwas kleingeschnittenes Blattgold hinein thun.

22. Canehlwasser.

Man giebt ½ ℔ Canehl in eine große Flasche, gießt 2 Quart Franzbranntwein darauf, läßt sie damit 10 Tage stehen und schüttelt sie täglich um. Nach Verlauf dieser Zeit thut man noch 6 oder 8 Quart starken Franzbranntwein und 2 ℔ feinen Zucker dazu hinein, und destillirt diese Masse in einem gläsernen Kolben.

Digitized by Google

II. Weine.

1. Johannisbeerwein.

Man streift vollkommen reife Johannisbeeren von den Stielen ab, zerstampft sie in einem hölzernen Tubben (Zuber) bis aller Saft aus den Schalen heraus ist, und preßt diesen alsdann durch ein Haarsieb. Auf 4 Quart von diesem Safte rechnet man 6 Quart Wasser und 9 ℔ Zucker. Der Zucker wird in Stücke geschlagen und in eine große steinerne Kruke (Krug, irdenes Gefäß) oder Flasche geschüttet, deren Mündung etwa 4 Zoll im Durchmesser haben muß. 3 Quart Wasser werden daraufgegossen; wenn der Zucker sich aufgelöset und gehörig mit dem Wasser vermischt hat, gießt man die übrigen 3 Quart Wasser und die 4 Quart Johannisbeersaft langsam und wechselsweise dazu, damit Beides sich gehörig vermische, und setzt es nun in eine Kammer, in der kein Staub und keine Fliegen sind. Die Flasche stellt man etwas schief, damit das darin Befindliche leicht übergähren könne. Die ersten 5 bis 6 Tage wird es täglich stark umgerührt, und so viel, wie herausgegohren ist, wird mit frischem Johannisbeersaft nachgefüllt. So lange wie die Masse noch gährt, welches wohl 14 Tage bis 3 Wochen dauern kann, wird mit dem Nachfüllen fortgefahren, dann aber bindet man die Flasche mit einer naßgemachten Blase fest zu und setzt sie in den Keller. Wenn sie in demselben 3 bis 4 Wochen ruhig gestanden hat, wird der Johannisbeerwein abgeklärt und das Klare in Quartflaschen gegossen. Nach einigen Tagen klärt man den Wein aufs Neue in kleine Flaschen (halbe Quartflaschen) ab, pfropft diese fest zu und verpicht sie. Man bringt sie in den Keller, legt sie aber nicht, sondern stellt sie aufrecht, weil sie sonst leicht zerspringen würden. Nach Verlauf eines halben Jahres wird man finden, daß dieser Johannisbeerwein ein sehr angenehmer Wein ist.

2. Auf andere Art.

Zu 4 Quart Johannisbeersaft fügt man 4 Ort. Wasser und 3½ ℔ Zucker, und läßt nun diese Masse so lange gähren, bis die Gährung vorbei ist, etwa 8 bis 10 Tage. Dann legt man sie auf ein Faß; hat sie darauf 14 Tage gelegen, oder so lange, bis die Gährung ganz vorbei ist, so giebt man 1 Quart Franzbranntwein dazu, schlägt das Faß zu, füllt es mit Johannisbeerwein wieder auf und läßt es wenigstens vier Jahre darauf liegen, ehe man den Wein auf Flaschen zieht.

3. Stachelbeerwein.

Wenn die Stachelbeeren vollkommen reif sind, werden sie zerquetscht. Anfänglich scheinen sie wenig Saft zu haben und bleiben dick, wie ein Brei, bis zum vierten Tage, da man sie pressen kann. Auf die zurückgebliebenen Schalen und Kerne (die Treſter) schüttet man noch den zehnten Theil Aepfelwein, wenn man solchen hat, oder in Ermangelung dessen so viel Wasser, und preßt sie nochmals durch. Von 10 Quart Stachelbeeren erhält man auf solche Art 9 Quart Most, der, wie Weinmost, süß ist, dabei aber anfänglich etwas herbe schmeckt. Wenn man jedoch diesen Most 6 Wochen lang in einem Fäßchen im Keller liegen läßt, ihn sodann auf Flaschen zapft und wieder 6 Wochen in einem guten Keller im Sande liegen läßt, so erhält man einen sehr schmackhaften Wein, der nicht schaal und schimmlicht wird, wenngleich die Flasche einige Wochen, halb angebrochen, an einem kühlen Orte steht. Will man von diesem Stachelbeerwein Branntwein machen, so erhält man so viel davon, als von Traubenwein, er schmeckt aber weit lieblicher, als der Weingeist. Der Essig davon wird dem besten Weinessig gleich.

Wenn man halb Johannisbeeren, halb Stachelbeeren nimmt, so erhält man einen Wein, der dem kostbarsten Madeirawein ähnlich ist. Man verfährt dabei so: man quetscht die Stachelbeeren und Johannisbeeren, von beiden eine gleiche Menge, zusammen, und gießt auf 30 ℔ 12 bis 15 ℔ Wasser. Diese Masse läßt man etwa 16 Stdn. ruhig stehen, preßt sie dann aus, gießt die Flüssigkeit in Fäßchen

Digitized by Google

und läßt sie darin (an einem mäßig kühlen Orte) bis sie klar ist. Sobald dies erfolgt, wird sie, ohne das Fäßchen zu bewegen, auf ein anderes Fäßchen gezogen, und auf etwa 7 ℔ Saft 1 ℔ starker Franzbranntwein gegossen, Beides vermischt und das Fäßchen zugemacht. Nach Verlauf von 3 Monaten hat man einen vortrefflichen Wein. Wer ihn gerne süß haben will, kann bei dem Zusatz des Branntweins Zucker (auf 4 Quart 3½ ℔ gerechnet), oder noch besser spanischen Sect, hinzufügen.

4. Deutscher oder Stachelbeerchampagner.

Dieser wird ganz gemacht wie der Johannisbeerwein (siehe I. 11. 2.), nur daß man dazu halbreife Stachelbeeren nimmt, so wie sie sind, wenn sie eben anfangen weich zu werden. Um ihn ganz wie Champagner zu machen, giebt man etwas weißen Cognac dazu. Man legt denselben, wie den Johannisbeerwein, am besten auf Branntwein- oder Madeirafässer.

5. Champagner aus Birkensaft.

Im Frühjahre, wenn der Saft in die Bäume tritt, werden die Birkenstämme mit einem Bohrer einige Zoll tief angebohrt, ein Federkiel in die Oeffnung gebracht und der ablaufende Saft in Näpfe aufgefangen.

Des so erhaltenen frischen Saftes nimmt man 30 Ort. und kocht ihn mit 12 ℔ Farinzucker oder 16 ℔ gereinigtem Honig auf, schäumt den Saft gut und unterhält ihn so lange im Kochen, bis der vierte Theil verdunstet ist. Der Saft wird durch ein Flanelltuch gegossen und auf ein Faß gefüllt. Man thut 5 bis 6 Eßlöffel voll guten warmen Gest (Hefen), 5 bis 6 Quart Franzwein und 3 in dünne Scheiben geschnittene Citronen dazu. Das Faß muß nicht ganz voll davon werden. Dann stellt man es mit offenem Spunde zur Gährung in den Keller. Nach beendigter Gährung wird das Faß verspundet, worauf es 4 Wochen lang ruhig liegen muß, bis sich der Wein geklärt hat. Man zieht ihn nun auf Champagnerflaschen, korkt sie gut, befestigt die Stöpsel

Digitized by Google

und verpicht sie. Wenn man genau, wie hier angegeben ist, verfährt, so wird der Birkenwein dem Champagner sehr ähnlich und liefert ein äußerst angenehmes Getränk.

6. Citronenwein.

Zu 4 Quart Citronenwein nimmt man 5 Citronen, schält sie dünn ab, schneidet die Schale in kleine Stücke, thut diese in einen irdenen Topf, gießt 4 Quart guten weißen Wein darauf, setzt darnach den Citronenwein auf den Ofen und läßt ihn darauf so lange stehen, bis sich der Citronengeschmack dem Wein hinlänglich beigemischt hat; dann nimmt man ihn herunter und seihet ihn durch ein Tuch; man kann ihn nun unter Wein mischen. Will man ihn süß haben, so kocht man 1 ℔ Zucker, schäumt ihn rein ab, gießt ihn darunter und füllt Alles, wenn man es durchgegossen hat, auf Flaschen.

7. Pomeranzenwein.

Auf ein Faß, das 40 Quart flüssige Masse fassen kann, rechnet man 100 Stück frische süße Pomeranzen. Diese werden rein abgeschält, besonders wird die unter der gelben Schale sitzende weiße Substanz recht sorgfältig abgezogen, damit nichts von derselben sitzen bleibe; alle Kerne werden heraus gemacht und nur der Saft und das Fleisch gebraucht. Dieses wird mit 40 Loth von der gelben Pomeranzenschale in ein Faß, in welchem ein Zwick (Zweck, Zapfen) angebracht ist, geschüttet. In einen gut verzinnten Kessel gießt man 36 Quart Brunnenwasser, setzt ihn damit aufs Feuer, giebt zu dem Wasser, sobald es lauwarm ist, 15 ℔ Zucker und, wenn dieser anfängt zu kochen, das von 6 Eiern zu Schaum geschlagene Weiße und schäumt nun den Zucker, so lange er kocht, beständig. Wenn er eine Stunde gekocht hat, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn etwas abkühlen, und giebt ihn dann in das Faß, in welchem sich die Pomeranzen befinden; außerdem giebt man auch noch 8 Quart guten Rheinwein hinein. Das Faß muß aber so groß sein, daß es von diesem Allen nicht völlig angefüllt wird, sondern noch Raum für das Gähren des Weines übrig bleibt. Mit 3 oder 4 Eßlöffeln voll Gest (Hefen) wird der Wein

angestellt, auf die Art, wie man Bier anstellt. Der Spund wird zwar darauf gedeckt, aber nicht fest, damit die Hefen ablaufen können. So läßt man das Faß 10 bis 14 Tage lang ruhig liegen, ohne es zu bewegen, bis man keine Gährung mehr in demselben verspürt. Dann füllt man den Wein auf Flaschen, die man fest zukorkt, über die Pfröpfe Bindfaden bindet und 8 Tage im Sande an einem kühlen Orte stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit kann man den Pomeranzenwein trinken.

8. Schlehwein.

Man nimmt 30 ℔ reife Schlehen, legt sie auf den Boden eines Zimmers, über den man ein Tuch gebreitet hat, neben einander und läßt sie so lange liegen, bis sie runzlich werden. Alsdann zerstößt man sie mit den Kernen, schwefelt das Faß, in welchem man den Schlehwein bereiten will, pfropft es zu und läßt es so eine Nacht liegen. Inwendig an den Boden des Fasses, vor dem Zapfloche, befestigt man einen Trichter von Haartuch, den man folgendermaßen macht: Man nimmt einen Reifen von Weidenholz, der etwa einen Fuß im Durchmesser hat, klemmt zwischen denselben einen Beutel von Haartuch oder Flanell, befestigt in den Reifen vier Stäbchen, ebenfalls von der Länge eines Fußes und fügt unten die Enden dieser vier Stäbe in einander. Den haartuchenen Beutel, der so lang wie die Stäbe sein muß, befestigt man an diesen und den Mittelpunkt des Beutels unten, da, wo die Stäbe sich vereinigen. Man könnte ein Stück Haartuch straff über den Reifen spannen, wenn der Zwick (Zapfen) nicht müßte angebracht werden; da dieser aber unentbehrlich ist, so ist durchaus die angegebene Vorrichtung nothwendig.

Gleichlaufend mit dem Reifen, in welchem der Beutel eingeklemmt ist, ungefähr in der Mitte des Fasses, wird ein anderer Reifen, über den man ein Stück Haartuch gespannt hat, befestigt; dieser Reifen muß den Umfang haben, welchen der Bauch des Fasses inwendig hat. Der Wein wird auf diese Weise zweimal durchgeseihet, denn man erhält ihn dadurch klarer, als wenn dies nur einmal geschähe.

Ergebnis auf die Frage, ob Kinder, die gut gedeihen, durch Ernährung mit Kuhmilch oder durch Ernährung mit Frauenmilch, wenn sie gesund sind, mehr Gewicht ansetzen, ist, daß die Kinder, die Kuhmilch bekommen, mehr Gewicht ansetzen als die Kinder, die Frauenmilch bekommen.

Ich habe nun weiter die Frage untersucht, ob Kinder, die gut gedeihen, durch Ernährung mit Kuhmilch oder durch Ernährung mit Frauenmilch, wenn sie gesund sind, mehr an Länge zunehmen. Das Ergebnis ist, daß die Kinder, die Kuhmilch bekommen, mehr an Länge zunehmen als die Kinder, die Frauenmilch bekommen.

Ich habe weiter die Frage untersucht, ob Kinder, die gut gedeihen, durch Ernährung mit Kuhmilch oder durch Ernährung mit Frauenmilch, wenn sie gesund sind, mehr an Kopfumfang zunehmen. Das Ergebnis ist, daß die Kinder, die Kuhmilch bekommen, mehr an Kopfumfang zunehmen als die Kinder, die Frauenmilch bekommen.

Ich habe weiter die Frage untersucht, ob Kinder, die gut gedeihen, durch Ernährung mit Kuhmilch oder durch Ernährung mit Frauenmilch, wenn sie gesund sind, mehr an Brustumfang zunehmen. Das Ergebnis ist, daß die Kinder, die Kuhmilch bekommen, mehr an Brustumfang zunehmen als die Kinder, die Frauenmilch bekommen.

Die Arbeit wird in Kürze veröffentlicht werden.

Die Arbeit ist in der Zeitschrift für Kinderheilkunde veröffentlicht worden.

11. Sauer und mulstrig gewordene Weine wieder herzustellen.

Man rechnet auf jedes Quart Wein 1½ Loth frisch geglühte, gepülverte Kohlen, und auf 1 Orhoft 8 ℔ 14 Loth derselben. In dem Fasse läßt man etwas Raum, schüttet das Kohlenpulver hinein, verspundet das Faß und rollt es eine Stunde lang herum. Dies wird 3 Tage nach einander wiederholt, worauf das Faß 8 Tage lang ruhig liegen bleibt, damit sich das Kohlenpulver setzen könne. Dies zu befördern kann etwas Hausenblase-Auflösung in Wein zu dem Weine gemischt werden. Wenn die Klärung erfolgt ist, zieht man den Wein behutsam auf ein anderes, vorher geschwefeltes Faß.

III. Essige.

1. Gährungsstoff zu Wein- und Obstessig.

Man übergießt gereinigten und zerstoßenen Weinstein mit gutem Weinessig und läßt die Feuchtigkeit bei gelinder Wärme abdampfen. Dies wiederholt man 5 bis 6 Mal; hierdurch erhält man ein höchst saures Pulver, wovon einige Messerspitzen voll mehrere Quart Wein oder ausgepreßten Saft zum Obstessig (siehe Nr. 4) schnell in Essiggährung zu setzen vermögen.

2. Gährungsstoff zu Bieressig.

Man trocknet ein Stück gut ausgetrocknetes Rockenbrot im Ofen oder auf dem Heerde völlig aus, ohne es braun zu rösten, weil es sonst den Essig dunkel färben würde; dann taucht man es in scharfen Weinessig, trocknet es wieder und wiederholt dieses drei Mal.

3. Essig aus schalem und saurem Bier.

Alles schale und saure Bier, doch besser letzteres als ersteres, und am besten weiße und helle Biere, können dazu benutzt werden. Doch kann man auch die braunen und bittern Biere durch Eintauchen eines glühenden Eisens und durch Einschütten einiger glühenden Kohlen von ihrem Hopfengeschmack befreien und heller machen. Dann wird das Bier aufgekocht, geschäumt und auf einige Tage ruhig hingestellt, damit es sich völlig kläre; nun gießt man es auf den Gährungsstoff Nr. 2, wovon man 1 ℔ auf 10 Quart Bier gebraucht. Das Gefäß wird, wohl zugedeckt, in eine mäßige Wärme (von 70 bis 80° Fahrenheit) welche die Blutwärme noch nicht erreicht, gestellt. Nach 8 oder 12 Tagen, wenn die Gährung vorüber ist und der Essig sich geklärt hat, kocht man ihn noch einmal auf, kühlt ihn ab und verwahrt ihn in gut verstopften Flaschen, die man legen, nicht stellen muß, im Keller. In dem Gährungsgefäße läßt man den Gährungsstoff mit etwas Essig zurück, um von Neuem das zum Essig bestimmte Bier darauf zu schütten.

4. Essig aus faulem Obst.

Dieser wird sehr vortrefflich und ohne den geringsten fauligen Geschmack, wobei das aufs Vortheilhafteste benutzt wird, was man sonst als ganz unbrauchbar weggeworfen hat. Es sind wenige Haushaltungen, in denen nicht etwas Obst über Winter gehalten wird; dabei giebt es immer einigen Abgang an faulem Obst. Man sammle dies den ganzen Winter über, werfe alles zusammen in ein aufgeschlagenes Faß, das keinen Leck hat, und stelle es in den Keller zu den übrigen Aepfeln, (denn außerhalb desselben könnte es leicht im Winter zusammenfrieren, was der Masse zum Essig nachtheilig wäre). Man kann auch alle Schalen und den übrigen Abfall von Obst, das gekocht oder sonst verbraucht wird, so wie alles erfrorene und unreife Obst dazu werfen. Im Frühjahre verwendet man dasselbe auf folgende Weise:

Man zerstößt das faule Obst in einem Stoßtrog oder in einem Tubben (Zuber), schüttet dasselbe auf eine Kelter

oder eine Kräuterpresse und keltert es ab. Es läuft alsdann ein heller Saft herunter, dessen Geschmack süß und nur ein wenig faulicht ist, was jedoch dem Essig nicht im mindesten anhängen bleibt, sondern durch die Gährung verzehrt wird. Diesen Saft seihet man entweder gleich durch ein Tuch, oder man läßt ihn zwei oder drei Tage in einem aufgeschlagenen Faße stehen; alles etwa noch zurückgebliebene Mark setzt sich während dieser Zeit auf die Oberfläche. Dieses nimmt man weg und schüttet den Saft oder Most in ein Essigfaß, das man vorher mit kochendem Essig ausgebrühet, oder in das man auf 30 Quart Saft 12 Loth gepülverten Weinstein oder den Gährungsstoff Nr. 1 gethan hat. Wer dann dies halbohmige Faß in eine warme Stube legt, wird in 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren guten Essig, der bereits eine fingerdicke Mutter gezogen, weiterhin aber einen solchen Essig an ihm finden, der die stärkste Säure, den angenehmsten Essiggeschmack ohne das mindeste Faulichte, und eine viel schönere dunkle Farbe hat, als der Essig, der vor Jahr und Tagen von frisch gekeltertem Obste mit mehr Umständen und Mühe bereitet worden ist.

5. Essig aus Honig.

Wenn man einen Theil Honig in 16 Theilen lauwarmes Wasser zergehen und mit einem Essiggährstoff, z. B. gesäuertem Brote, gähren läßt, so erhält man einen dem Weinessig ähnlichen Essig.

6. Essig von unreifen Weintrauben.

Man nimmt Weintrauben, die nicht reif geworden, preßt sie aus und setzt den Saft in einem Topfe aufs Feuer, läßt ihn eine halbe Stunde kochen und schäumt ihn fleißig, dann füllt man ihn auf Flaschen, setzt ihn auf etliche Tage an die Sonne, damit er in Gährung kommt, füllt ihn, wenn diese vorbei ist, in reine Flaschen, pfropft sie und legt sie in den Keller.

7. Starker, dauerhafter und wohlfeiler Essig für Haushaltungen.

Man nimmt ein reines Faß von Eichenholz nach der Menge des Essigs, den man anstellen will. Einen guten Zoll hoch vom Boden wird das Faß mit einem Spunde zum Abzapfen versehen, dann wird es an einen Ort gestellt, wohin die Sonne sehr warm scheint, im Winter an den Ofen.

Das Faß wird mit so vielem Regen- oder Flußwasser angefüllt, als man Essig machen will, auf 12 Quart Wasser 1 Quart Kornbranntwein, 1/4 ℔ Weinstein, 12 Loth Zucker und 6 Loth Sauerteig gerechnet.

Der Weinstein und Zucker werden gestoßen, beides, so wie auch der Sauerteig, in etwas lauwarmem Regenwasser aufgelöset, daß eine schlammige Brühe entsteht. Diese Brühe wird mit dem Branntwein in das Wasser gegossen, scharf umgerührt, der Oberdeckel aufs Faß gelegt und mit einem Tuche überhängt oder mit Sauerteig zugeklebt. So bleibt es 6 Wochen unangerührt stehen. Der Essig wird dann auf Flaschen gezogen und fest zugepfropft. Er bildet einen Essig, der in der Regel dem Weinessig nichts nachgiebt.

8. Auf andere Art.

In 4 1/2 Quart siedendem Wasser löset man 6 Loth Weinstein und 9 Loth Honig auf, setzt 1/4 Quart Kornbranntwein nebst 5 1/4 Quart kaltem Regenwasser und 6 bis 8 Loth schwarzem mit 3/4 Quart Essig durchgedrungenen Brot hinzu und stellt es in die Nähe des Ofens. Nach 8 bis 10 Wochen ist Alles in einen scharfen, dem besten französischen Essig ähnlichen Essig umgewandelt. Der übrig bleibende Satz ist eine unversiegliche Quelle zu Erzeugung neuer Gährung. Das Quart kostet ungefähr 3—4 Groten.

9. Noch wohlfeilere Art.

Man läßt 3 Quart Branntwein, 4 Loth Weinstein, 3/4 ℔ Honig, 1/2 ℔ Syrup und 36 Quart Flußwasser acht Wochen auf einem Anker an einem warmen Orte liegen. Das Spundloch wird mit Leinwand zugebunden.

Digitized by Google

10. Essig aus Molken.

Man thut 2 bis 3 Quart Molken in eine Flasche, schüttet ungefähr 4 Loth Weinstein, nebst 2 Händen voll Rosinenstengel und ½ Mengel Weingeist hinein und stellt dies etliche Wochen lang an einen gelinden warmen Ort. In der Molke ist eine wirkliche Säure verborgen, diese wird durch die zugesetzten sauern Hülfsmittel entwickelt, verstärkt und auf solche Art erstere in einen wahren Essig verwandelt.

11. Prüfung der Stärke eines Essigs.

Man schüttet in eine abgewogene Menge Essig so lange nach und nach gepülverte Kreide, als noch ein Aufbrausen erfolgt. Je mehr Kreide nöthig ist, den Essig zu sättigen, um so vorzüglicher ist er. 4 Loth starker Weinessig müssen 1 Quentchen Kreide aufnehmen.

12. Mittel wider das Kanichtwerden des Essigs.

Ehe man den Essig ansetzt, thut man in das Faß eine kleine Hand voll Späne von Schreibpapier (man kauft sie bei den Buchbindern), die man mit Citronsaft, der mit etwas Weingeist vermischt ist, angefeuchtet hat. Dann füllt man den Branntwein hinein und zuletzt die Sauerstoffe.

13. Essig hell zu machen.

Man kocht Hausenblase in scharfem Essig, nachdem man sie geklopft und in Wasser eingeweicht hat. Auf einen Eimer Wasser rechnet man ½ Loth Hausenblase. Ist sie aufgelöst und erkaltet, so gießt man sie zu dem neuen Essig und schüttet ihn stark um. Die Hausenblase schlägt alles Unreine zu Boden. Eben so empfehlenswerth ist gut abgerahmte Milch; auf einen Eimer 1½ Quart Milch gerechnet.

Digitized by Google

14. Schwach gewordenen Essig wieder zu verstärken.

Das leichteste und wohlfeilste Mittel, einen schwach gewordenen Essig zu verstärken und ihm eine größere Säure zu geben, ist, daß man von etlichen unzeitigen Trauben, wenn sie eben anfangen weich zu werden, die Beeren von dem Kamm abzupfe, sie ein wenig zerdrücke und in das Gefäß, worin der Essig aufbehalten wird, werfe. In kurzer Zeit wird sich der geschwächte Essig wieder dadurch verstärken. Der Hauptvortheil aber, den Essig immer gut zu erhalten, besteht darin, daß man das Essigfäßchen nie zu sehr ausleere.

Man kann auch dadurch einen schwachen Essig verstärken, daß man ihn gefrieren läßt.

15. Verbesserung des verdorbenen Essigs.

Ein Essig, der Hefen ansetzt, muß auf frische Gefäße gezogen werden. Einen trüben Essig klärt man durch Hausenblase, auf einen Ohm Essig 1 Loth gute Hausenblase gerechnet. Diese löset man in etwas Essig auf, mischt sie dann mit dem Essig und schüttelt sie damit um. Die klebrige Auflösung umhüllt die fremden Stoffe und schlägt sie mit sich als Bodensatz oder Schaum nieder; dadurch wird der Essig hell. Fürchtet man dennoch ein Verderben des Essigs, so vermischt man ihn mit etwas Branntwein. Zeigt sich Kahn (eine Art Schimmel) auf dem Essig, so muß man ihn eine Zeitlang kochen, sonst wird er in kurzer Zeit faul. Wenn die faulige Gährung schon so weit geht, daß der Essig nicht bloß schal schmeckt, sondern schon einen Verwesungsgeruch angenommen hat, so muß man ihn durch Kohlen reinigen, so daß auf 1 Quart Essig etwa 1 Loth Kohlen kommt. Damit schüttelt man den Essig tüchtig und seihet ihn dann durch Leinwand. Er wird dadurch vollkommen wohlschmeckend.

16. Kräutteressig.

Man gießt Weinessig in eine große Flasche, mit vier Theilen Dragun, einem Theil Schnittlauch, einem Theil

Digitized by Google

Schnittlauch, einem Theil Pimpinelle, einem Theil Rastur-zikum und etwas gehackten Zwiebeln.

17. Auf andere Art.

Man nimmt Basilikum, Melisse, Majoran, Pimpinelle, Kerbel, Lavendelblüthe, Rosmarin, von jedem eine viertel Hand voll, Dragun eine Hand voll, eine halbe Hand voll Hollunderblüthen, 10 Lorbeerblätter, 20 Körner weißen Pfeffer, 8 Schalotten, 10 Nelken. Alles dies füllt man mit einem Quart Essig in ein Glas und stellt es in die Sonne. Dann nimmt man die Kräuter heraus und drückt sie stark aus.

NB. Man kann auch obige Kräuter für den Winter trocknen; dies muß aber im Schatten und durchaus nicht in der Sonne geschehen.

18. Dragunessig.

Man stopft eine gläserne Flasche mit Dragunblättern ganz voll, fügt 4 Kapseln spanischen Pfeffer dazu und gießt so viel vom besten Weinessig darauf, daß die Flasche ganz voll wird. Dann wird sie fest zugepfropft und läßt man sie vierzehn Tage in der Sonne stehen. Der Essig zehrt sich etwas ein und bekommt ein klares aber dunkles Ansehen, dann ist er gut. Man kann ihn abklären, in Quartflaschen füllen, gut zupfropfen und zupichen und im Keller verwahren.

Oder man läßt 1 Loth Dragunblätter und ½ Loth Citronmelisse, getrocknet und zerschnitten in 1 Quart Essig 24 Stunden in der Wärme ausziehen.

Oder man kocht einige Hände voll Dragunblätter und eine Hand voll Citronmelisse mit Wasser einigemal auf und fügt das Durchgegossene zu dem Essig.

Digitized by Google

U. Vom Einschlachten, Einpökeln und Räuchern verschiedener Sachen.

I. Vom Einschlachten des Rindfleisches.

A. Allgemeine Anstalten dazu.

Das hölzerne Geräth, welches sowohl beim Schlachten, als auch zum Aufbewahren des Rindfleisches gebraucht wird, muß ein Paar Tage vor dem Schlachten hervorgeholt und mit kaltem Wasser gefüllt werden, damit man sehen kann, ob es auch dicht sei. Im Fall dann noch etwas daran fehlen sollte, muß man es ausbessern lassen. Man schüttet darauf in jedes Fäßchen eine Hand voll Weintrauben- und Wallnußblätter, gießt heißes Wasser dazu hinein, bedeckt die Fäßchen und läßt sie so lange stehen, bis das Wasser in denselben kalt geworden ist; dieses wird dann wieder ausgegossen und wenn die Fässer völlig ausgetrocknet sind, räuchert man sie noch mit Wachholderbeeren aus.

Zum Reinigen der Eingeweide braucht man ein Spint Kalk und eine gute Menge Haferkaff (Haferspreu). Es ist sehr gut, wenn diese Sachen, so wie Alles, was beim Schlachten nöthig ist, vorher ins Haus geschafft werden. So pflegt man auch die Beutel zu den Blutwürsten vorher zu nähen und die Prökel*) vom Korbmacher holen zu lassen.

*) Unter diesem Namen kann man in Bremen bei den Korbmachern abgeschnittene Stücke von Weidenruthen bekommen, die man durch die Enden der zu Blutwürsten bestimmten Gedärme steckt, so, daß diese dadurch zusammen gehalten werden und nun nichts von dem Hineingefüllten herausfließen kann.

Digitized by Google

B. Vom Wurstmachen.

1. Pinkeln.

Ein Spint nicht zu grobe Hafergrütze wird mit 4 Loth schwarzem, nicht gar zu fein gestoßenem Pfeffer, Salz und einer großen Schüssel voll zerschnittener Zwiebeln vermengt. Diese Masse wird in die Pinkelgedärme eingestopft, worauf man dann die Pinkeln an beiden Enden zubindet, reinigt und sie einen Augenblick aufkochen läßt; alsdann werden dieselben aus dem heißen Wasser herausgenommen, nochmals gereinigt und nun in anderm Wasser noch eine halbe Stunde gekocht. Ist dies geschehen, so bindet man die noch warmen Pinkeln ab, so lang man sie haben will, und schneidet sie nachdem sie erkaltet sind, von einander. Sie werden dann 24 Stunden geräuchert. Während die Pinkeln kochen, darf der Kessel nicht zugedeckt werden, weil sie sonst bersten würden. Die Zwiebeln, welche man zu denselben gebraucht, müssen von der rothen Art sein, die weißen Zwiebeln pflegen ganz schwarz darin zu werden.

2. Auf eine andere Art.

Nachdem die Pinkelweiden ganz vorsichtig gereinigt sind und danach eine Nacht in reinem Wasser mehreremale ausgewässert sind, stopft man sie mit Folgendem: 6 ℔ grobe Hafergrütze, 12 ℔ in Würfel geschnittenes und von allem Häutigen befreites Nierentalg, ½ Spint abgeschälte und grob geschnittene Zwiebeln, 4 Loth schwarzer, grob gestoßener Pfeffer und Salz nach Gutdünken; dies Alles wird wohl durcheinander gemengt.

Nachdem diese Masse in die Pinkelweiden gestopft ist, bindet man dieselben auf beiden Enden zu, dann läßt man sie in einem großen Kessel eine gute Viertelstunde kochen, legt sie dann auf einen Tisch und bindet sie warm ab so lang man sie haben will, schneidet sie, nachdem sie völlig erkaltet sind, durch und läßt sie einige Tage räuchern.

3. Blutwürste.

Man rührt zu einem Theil des durch ein Sieb gegossenen Ochsenblutes durchgesiebtes Mehl, in Würfel geschnit-

tenen Speck, Salz, Thymian, Pfeffer und Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer). Dann schneidet man die zu den Blutwürsten bestimmten Gedärme in so viele Stücke, als man Blutwürste machen will, steckt durch das eine Ende eines jeden Stücks einen Pröfel, füllt darauf dieselben mit dem Blute zur Hälfte an, und, nachdem nun auch das andere Ende mit einem Pröfel zugemacht worden, läßt man die Blutwürste 2 Stunden kochen. Wenn sie ½ Stunde gekocht haben, muß man den Pröfel herausziehen, dies bewahrt die Würste vor dem Auskochen. Noch ist zu bemerken, daß einige Stunden vor dem Kochen der Blutwürste das Mehl in das Blut gerührt werden muß, damit ersteres Zeit habe sich auszudehnen.

4. Beutelwürste.

Man zählt eine ziemliche Anzahl Aepfel, die aber nicht zu sauer sein dürfen, schneidet sie in 4 Theile und sammelt dann das Fett, welches sich beim Reinmachen der Eingeweide von denselben abgelöset hat, aus dem Troge zusammen, mischt dieses mit den Aepfeln zu dem Blute, wie auch eine reichliche Menge Salz, Mehl und Pfeffer, auch wohl etwas in große Würfel geschnittenes Speck. Manche Leute geben auch noch ein Paar Hände voll Rosinen dazu. (Das Mehl muß einige Stunden vorher mit dem Blute zusammengerührt werden, wenn dies versäumt wird, so bersten gewöhnlich die Würste.) Sind nun die genannten Sachen mit dem Blute durchgerührt, so giebt man dasselbe in den Beutel, bindet das obere offene Ende zu und läßt die Würste gahr kochen, welches meist in drei vollen Stunden geschieht.

4. Fleischwürste.

Zu den Fleischwürsten wird immer das beste und mürbeste Fleisch genommen, man hält die sogenannte äußere Kluft für das Paßlichste dazu. Dies Fleisch wird, nachdem es von allem Sehnigen und Häutigen gereinigt ist, fein gehackt und gewogen. Man rechnet dann auf 24 ℔ Fleisch 12 ℔ Speck, welches schon Tags vorher in Würfel geschnitten worden ist. Hat man nun das Fleisch mit dem

Digitized by Google

Speck vermengt und 3 Loth schwarzen Pfeffer, 3 Loth Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) und das nöthige Salz dazu gegeben, so stopft man die Masse in die dazu bestimmten Gedärme und zwar recht fest.

Man kann sie auch, nachdem sie recht fest gestopft sind, gleich binden und in den Rauch hängen lassen.

6. Rulken.

Man braucht zu den Rulken 5 bis 6 ℔ Reis, 1½ Loth Nelken, 1½ Loth Nelkenpfeffer, 1½ Loth schwarzen Pfeffer, etwas Fett oder Talg, und von dem Fleische, welches von demjenigen, woraus die Fleischwürste gemacht wurden, als häutig und sehnig ausgesondert werden mußte, oder man nimmt von dem Fleischwurstteige. Der Reis wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und darin ganz dick gekocht. Ist dies geschehen, so schneidet man die Panze (den zweiten Ochsenmagen) in so viele Stücke, als man Rulken machen will, streut dann auf jedes Stück etwas Salz und von dem oben angeführten gestoßenen Gewürz, legt auf dieses einige Löffel voll Reis, dann etwas Fett oder Talg, dann das Fleisch; auf diese Weise fährt man fort, die genannten Bestandtheile in abwechselnden Schichten aufzulegen, bis sie alle vertheilt sind. Das Gewürz wird gestoßen, mit einander vermengt und so wie man eine Schicht gelegt hat, darüber gestreut. Die Rulken werden alsdann zugenäht, jedoch nicht gar zu dicht, weil sie sonst während ihres 3 Stunden langen Kochens bersten würden. Wenn sie gahr sind, werden sie zwischen zwei Fleischbrettern etwas gepreßt und nachdem sie dann völlig kalt geworden sind, reibt man sie mit Salz ein, legt sie in ein Fäßchen und gießt eine Pökel darüber von Salz und Brunnenwasser, wozu man auch Essig, auf 3 Quart Wasser 1 Quart Weinessig gerechnet, mischt. Die Pökel muß so viel Salz enthalten, daß ein frisches Ei darauf schwimmen kann.

7. Grützwürste.

Das zu den Grützwürsten bestimmte Fleisch (die sogenannte innere Kluft, das Halsfleisch und das Sehnige und Häutige, welches man von dem zu den Fleischwürsten

Digitized by Google

bestimmten Fleisch ausgesondert hat) wird gewöhnlich schon sehr früh, etwa Morgens 4 Uhr, in einem großen verzinnten Kessel, oder im Fall keiner von der erforderlichen Größe zu haben sein sollte, in mehreren Pfannen aufs Feuer gesetzt. Wenn das Fleisch gahr ist, bringt man die Lungen in einem andern Kessel ebenfalls aufs Feuer. (Auch das Herz, welches man in der Mitte durchgeschnitten haben muß, die Füße und das Maul werden mit der Lunge gahr gekocht, jedoch nicht zu den Würsten gebraucht.) Man reinigt alsdann das gahre Fleisch sorgfältig von allen Knochen und Knochensplittern und zerhackt es so fein als möglich, womit man aber selten unter 2 Stunden zu Stande kommt. Unterdessen rührt man entweder von der feinsten oder mittelfeinen Grütze (zu einem ansehnlichen Vorrath von Würsten 1½ bis 2 Spint Grütze) mit so vieler kalten Fleischbrühe an, daß sie sich völlig ausdehnen kann, setzt sie dann aufs Feuer und giebt von demselben Fette, welches von dem Fleische abgekocht ist und welches man immer von der Oberfläche des Wassers muß abgeschöpft haben, dazu; anfänglich läßt man die Grütze bloß weichen und hernach langsam gahr kochen. Wenn sie beinahe gar ist, setzt man Nierenfett, welches den Tag vorher zerschnitten und zerschmelzt worden ist, aufs Feuer und mischt dasselbe, sobald es sich ganz aufgelöset hat, nebst der Grütze, dem Salze und dem Gewürze, welches aus gestoßenen Nelken, Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer) und schwarzem Pfeffer besteht, zu dem fein gehackten Fleische. Die Masse wird nun noch recht durchgemengt und dann in Gedärme, die man in Stücke geschnitten hat, von der Länge, wie man die Würste zu haben wünscht, eingestopft. Diese Gedärme müssen bis zur Zeit des Stopfens in lauwarmem Wasser liegen, dann aber mit einem reinen Tuche abgetrocknet werden, weil sonst die Würste leicht sauer werden.

Zum Kochen der Würste bedient man sich gewöhnlich wieder des Kessels, in welchem das zu den Würsten für das Gesinde bestimmte Inster kocht, welches man, während die Würste gebunden werden, aus dem Kessel heraus nimmt. Dieser wird darauf mit kaltem Wasser wieder voll gefüllt, und wenn dasselbe kocht, so macht man mit dem Kochen der Würste den Anfang. Ist der Kessel groß genug, so

kann man wohl 16 Würste zu gleicher Zeit hineinlegen, sie kochen im Ganzen eine reichliche Viertelstunde. Das Wasser in dem Kessel muß überall gleich stark kochen; sollte es aber im Ganzen allzu stark kochen, so gießt man kaltes Wasser nach, um die zu große Hitze zu dämpfen. Alles Fett, welches aus den Würsten kocht, muß sorgfältig von der Oberfläche des Wassers abgeschöpft und der Kessel ja nicht zugedeckt werden, da die Würste sonst bersten. Wird hierbei nur das Mindeste vernachlässigt, so hat man zu befürchten, daß sie sauer werden. Die gahr gekochten Würste breitet man zum Kaltwerden auf reines Stroh, welches aber durchaus keinen dumpfigen Geruch haben darf, aus einander und läßt sie bis zum nächsten Morgen so liegen, damit sie vollkommen erkalten.

Zu den Würsten für das Gesinde nimmt man das Inster, mit Ausnahme des Herzens, welches mit den Rulken in die Pökel gelegt und mit denselben gegessen wird. Mitunter braucht man auch noch das für die besseren Würste zu hart gefundene Halsfleisch dazu, welches dann noch etwas nachgekocht werden kann.

Die Brühe, die aus dem reinen Fleische kocht, kann man mehrere Tage sehr gut aufbewahren und benutzen, wenn man nur die Vorsicht braucht, daß man in die Töpfe, deren man sich dazu bedient, etwas Salz streut, weil das Fleisch ganz ohne Salz gekocht werden muß. Auch ist es nöthig, sie alle 4 Tage aufkochen zu lassen.

8. Knappwürste.

Zu diesen nimmt man dieselbe Masse wie zu den Grützwürsten, ausgenommen daß keine Grütze, statt dieser aber geschmelzte Schweinsflaumen (Schweinsnierenfett) dazu kommen. Diese Würste werden 24 Stunden geräuchert und dann kalt gegessen.

9. Leberwürste.

Die Ochsenleber wird gewöhnlich zu den Würsten für das Gesinde benutzt, man kann indeß auch von derselben besondere Würste machen, die recht gut schmecken. Man

Digitized by Google

kocht zu diesem Zweck die Leber gahr, schneidet das allzu Harte davon ab und reibt dann das Uebrige. Auf 2 ℔ von diesem Geriebenen rechnet man nun 2 ℔ geschmelzte Schweinsflaumen (Schweinsnierenfett) und 4 ℔ in ganz kleine Würfel geschnittenen gekochten Speck, giebt Beides zu der Leber, nebst vielem Gewürz, bestehend in gestoßenen Nelken, schwarzem Pfeffer und Salz, und durchmengt Alles wohl miteinander. Alsdann stopft man die Masse in Gedärme und läßt die Würste eine volle Viertelstunde kochen. Man ißt sie kalt mit Essig und Pfeffer.

10. Brägen- oder Gehirnwürste.

Man nimmt zu diesen Würsten etwas von dem gehackten Fleische, wovon die Fleischwürste gemacht wurden, mischt noch etwas in Würfel geschnittenen gekochten Speck dazu, nebst Zwiebeln, Pfeffer, Salz und dem Gehirn, worauf man dann die Masse in Gedärme einstopft.

C. Vom Einsalzen des Rindfleisches.

1. Auf gewöhnliche Art.

Man rechnet auf das Einsalzen des zum Räuchern und Einpökeln bestimmten Fleisches eines großen Ochsens von etwa 800 ℔ ¾ ℔ gestoßenen Salpeter, diesen vermengt man mit 2 Spint Salz und reibt das Fleisch, welches geräuchert werden soll, damit recht oft und stark ein. Auch ist es gut, die innere Seite der Bruchstücke mit einem Messer an verschiedenen Stellen einzuritzen, damit das Salz überall recht eindringe.

Das Pökelfleisch wird mit zwei Spint Salz ebenfalls stark eingerieben, dann in ein Faß recht fest eingepackt und bei jeder Lage mit Salz bestreut. Da man die beiden Schwanzstücke gewöhnlich zuerst kochen läßt, so thut man wohl, wenn man diese gleich beim Einpacken des Fleisches obenauf legt.

Das Rauchfleisch läßt man 9 Tage im Salze liegen; alsdann nimmt man es heraus, zieht an zwei Orten einen doppelten Bindfaden durch dasselbe und hängt es für eine

Digitized by Google

Nacht in den Keller, damit die Pökel davon ablaufe. Darauf zeichnet man es durch das Anhängen eines Kartenblattes, welches man mit seinem Namen und Pettschaft versehen hat und schickt es auf 3 bis 4 Wochen zu Leuten, die sich mit dem Räuchern des Fleisches befassen. Alles Salz und alle Pökel, in der das Rauchfleisch gelegen hat, schüttet man auf das Pökelfleisch.

Anmerk. Kleinen Haushaltungen ist es sehr anzurathen, nur ein Stück Rindfleisch auf einmal räuchern zu lassen. Ein solches muß dann vorher 11 bis 12 Tage in der Pökel liegen. Man hat auf diese Art den ganzen Winter hindurch viel saftigeres Fleisch.

2. Rindfleisch auf Hamburger Art einzusalzen.

Zu 30 ℔ Fleisch nimmt man 4 ℔ Salz und 3 Loth Salpeter. Das Fleisch läßt man einige Minuten kochen, bis man annehmen kann, daß es durch und durch lauwarm ist. (Andere tauchen es bloß in heißes Wasser.) Dann läßt man es ein wenig abtropfen, reibt es nun stark mit dem vorher heiß gemachten Salz und Salpeter und hängt es darauf gleich in den Rauch, wo man es 4 bis 5 Wochen hängen läßt. Ebenso behandelt man Gänsebrüste. Nr. 42, Seite 195 ist diesem vorzuziehen.

Andere Gewürze sind zwar zur Erhaltung des Fleisches durchaus nicht nothwendig, aber doch gut zur Ertheilung eines angenehmen Geschmacks. Man kann zu 30 ℔ Fleisch 1 Loth Lorbeerblätter, 1 Loth trockne Rosmarinblätter, 4 Loth zerquetschte Wacholderbeeren, 1 Loth Coriander und 2 Loth Nelkenpfeffer nehmen. Hiermit packt man in abwechselnden Schichten das mit Salz und Salpeter eingeriebene Fleisch fest und lückenlos in ein Faß.

3. Rindfleisch auf Amerikanische Art einzusalzen.

(Besonders gut, um es frisch aus der Pökel zu essen.)

Auf 200 ℔ Rindfleisch rechnet man 16 ℔ Salz, ½ ℔ Salpeter und 2 ℔ guten Sandzucker (Muscovadezucker).

Digitized by Google

Salz, Salpeter und Zucker kocht man in 70 Quart weichem Wasser und schäumt diese Pökel sehr sorgfältig, bis sie klar wie Wein ist. Ist sie erkaltet, so gießt man sie über das Fleisch. Dieses wird weder zu hart noch zu salzig, wenn es auch 6 Monate in dieser Pökel liegt. Es wird wie anderes Pökelfleisch gekocht, nur mit dem Unterschiede, daß es vorher gar nicht ausgewässert zu werden braucht, sondern daß man es gleich aus der Pökel kann zu Feuer bringen; auch ist es weit zarter und schmackhafter.

Diese Art, Pökel zu bereiten, ist nicht nur jeder Haushaltung, sondern auch besonders auf Seereisen zu empfehlen, theils weil das Fleisch weit schmackhafter ist und bleibt, theils weil man das süße Wasser zum Auswässern des Fleisches erspart.

Anmerk. Obige Quantität auf eine kleinere Fleischmasse wie kleine Haushaltungen sie etwa bedürfen, reducirt, giebt folgendes Verhältniß: zu 20 ℔ Fleisch gehört 1 ℔ 19 Loth Salz, 1½ Loth Salpeter, 6½ Loth roher Zucker und 7 Quart Wasser.

4. Rindfleisch auf Holländische Art einzusalzen.

Man reibt das Fleisch mit Sandzucker (rohem Zucker) ein und kehrt es oft um. Nach 3 Tagen trocknet man es ab, salzt es mit Salz und Salpeter stark und kehrt es 6 Tage lang täglich um, dann kann man es räuchern.

Oder man nimmt 2 Theile Sandzucker (rohen Zucker), 2 Theile Salz und 1 Theil Salpeter, reibt das Fleisch damit, wiederholt dies täglich und läßt es so acht Tage liegen.

5. Einige Bemerkungen.

Die Zunge des Ochsen wird ebenfalls mit Salz und Salpeter eingerieben und dann in einer besondern Schüssel so lange aufbewahrt, bis man das Fleisch in den Rauch hängt.

Das Kopffleisch wird gahr gekocht, in Scheiben geschnitten und nebst dem gekochten Herzen zu den Rulken in die Pökel gelegt.

Digitized by Google

Das Ochsenmaul, welches schon mit dem Inster gahr gekocht wurde, reinigt man von allen Knochen und legt es dann ebenfalls zu den Rulken.

Die Füße werden auch mit dem Inster gekocht, aber dann mit Essig und Pökel versehen und in einem besondern Topfe aufbewahrt.

Den Mürbbraten begießt man wohl mit Essig und läßt ihn ein Paar Tage darin liegen, dann spickt und bratet man ihn; man darf indeß nicht zu viel Salz darüber streuen, weil der Braten sonst roth werden würde.

II. Vom Einschlachten des Schweinefleisches.

A. Vom Einschlachten des Schweinefleisches nach Bremer Weise.

A. Allgemeine Anstalten dazu.

Derjenige, welcher den Einkauf der Schweine besorgt, muß wohl darnach sehen, daß er keine alten Schweine kaufe; auch muß er den Kauf so abschließen, daß derselbe als ungültig betrachtet werden kann, wenn es sich beim Schlachten zeigt, daß die Schweine Finnen haben. Diese Bedingungen müssen vorzüglich dann gemacht werden, wenn der Käufer die Schweine nach ihrem Gewichte bezahlen will; er dürfte sonst leicht genöthigt werden, sie in jedem Falle zu behalten.

Gegen die Zeit, da man die Schlächter bestellt hat, muß man schon einen Kessel mit siedendem Wasser in Bereitschaft haben. Man richtet es gewöhnlich so ein, daß man noch vor Abend mit dem Schlachten fertig wird, weil man es bei künstlichem Lichte nicht gut beurtheilen kann, ob die Schweine rein sind, oder nicht.

Am folgenden Tage werden dann die Schweine in aller Frühe nach der Stadtwage geschickt, und nachdem sie von daher wieder zurückgebracht sind, von den Schlächtern zer-

Digitized by Google

schnitten. Man pflegt dabei diese Leute zu erinnern, daß der Kopf dicht vor den Schultern abgeschnitten, die Augen ausgestochen, und aus dem Vorderschinken der Muskel, den die Schlächter gewöhnlich die Maus nennen, herausgezogen werden müsse; wenn Letzteres versäumt wird, so verderben die Schinken.

B. Vom Wurstmachen,

Wenn das Schwein zerschnitten ist, so bringt man das Inster auf Feuer, und läßt mit demselben auch einen Schulterschinken gahr kochen, während der Zeit, daß dies geschieht, werden die Würste gemacht, zu denen man nichts von dem Inster gebrauchen kann, nämlich die Blut- und Mettwürste.

Ehe zu den einzelnen Wurstarten übergegangen wird, ist noch zu bemerken, daß die Würste, wenn sie im Rauche vom Frost berührt werden, einen krümlichen Geschmack bekommen.

1. Blutwürste.

Nachdem man das Blut durch ein Sieb gegossen hat, wird die kleinere Hälfte desselben bei Seite gestellt. Der zu den Blutwürsten bestimmte größere Theil wird darauf mit Mehl, Meiran, Thymian, Nelken, Salz und Pfeffer durchgerührt, und wenn man dann auch noch den in nicht zu kleine Würfel geschnittenen Bauchspeck, halb gahr gekocht, dazu gegeben hat, in die Gedärme eingefüllt, nachdem man in das eine Ende des abgeschnittenen Gedärms einen Pröfel gesteckt hat. Man darf das Stück Darm nur bis zur Hälfte anfüllen, weil die Würste sonst bersten würden; dann versieht man sie auch an dem andern Ende mit einem Pröfel.

Die dicksten Blutwürste müssen ungefähr drei, die kleinern aber anderthalb Stunden kochen. Wenn sie eine halbe Stunde gekocht haben, so wird an einer Seite der Pröfel herausgezogen, weil sie dann nicht auskochen.

Man darf nicht zu wenig Salz und nicht zu viel Pfeffer in die Blutwürste geben. Es ist gut, sie zwei bis drei Tage zu räuchern. Auch ist noch zu bemerken, daß man von dem Bauchspeck etwas zurücklassen muß, soviel nämlich zu dem Schwartenmagen gehört.

Digitized by Google

2. Mettwürste zum Braten.

Die Mettwürste werden gewöhnlich von den Schlächtern gemacht; das zu denselben gehörige Fleisch wird feingehackt, den Speck aber schneidet man in feine Würfel und arbeitet ihn dann mit dem gehackten Fleische durch. Man giebt nun auch das Gewürz, nämlich Salz, gestoßenen Pfeffer und Nelken, dazu, und, wenn man will, etwas Kümmel, arbeitet es ebenfalls mit der Masse gehörig durch und stopft endlich dieselbe in die Gedärme.

Will man einige Mettwürste räuchern lassen, so muß der Speck mit dem Fleische gehackt werden; man würzt sie auch in diesem Falle bloß mit Salz, etwas Salpeter und Pfefferkörnern, wovon ein Theil ganz bleibt und der andere in einem Mörser zerquetscht wird, und läßt sie dann, nachdem man sie den andern Tag noch gehörig nachgestopft hat, damit sie recht fest werden und keine Lücken darin bleiben, etwa 4 bis 5 Wochen langsam räuchern.

3. Grützwürste.

Die Grütze, von der 2 bis 3 ℔ auf ein Schwein gerechnet wird, rührt man mit der Brühe, die von dem Inster ausgekocht ist, an, und setzt sie dann auf Feuer. Diese Brühe muß aber kalt sein, und man muß von derselben auch gleich so viel auf die Grütze thun, daß man nachher nichts mehr nachzufüllen braucht. Man läßt die Grütze damit ungefähr eine Stunde über Feuer weichen; dann mischt man, wenn sie sich gehörig ausgedehnt hat, Fett dazu. Zu diesen Grützwürsten nimmt man einen Vorderschinken, der vorher mit der Lunge und dem Herzen eine Zeitlang gekocht haben muß, wie auch Alles, was an Fleisch und Speck von dem Schinken oder andern Stücken abgeschnitten wurde, mit dem von den Blutwürsten, Schwartenmagen u. s. w. etwa noch übriggebliebenen oder ausgesonderten Bauchspeck. Dies Alles wird in Stücke geschnitten, von allem Sehnigen, Häutigen und den Knochen gereinigt, feingehackt und darauf mit schwarzem Pfeffer, Nelkenpfeffer und Salz gehörig gewürzt.

Von diesem Fleischteige setzt man so viel zurück, als man zu dem Schwartenmagen, den Knack-, Leber- und

Jungenwürsten nöthig zu haben glaubt. Das Uebrige wird dann mit der Grütze vermischt, und im Fall diese durch das vom Inster abgeschöpfte Fett, womit sie gekocht wurde, noch nicht fett genug geworden wäre, muß man auch noch etwas geschmelztes Schmalz zu dem Teige geben, welcher nun noch recht durchgearbeitet und dann in die Gedärme eingestopft wird.

Will man für das Gesinde besondere Würste machen, so nimmt man dazu die Lungen, das Herz und den Ausschuß von dem Fleische, sonst benutzt man die Lungen zu dem oben beschriebenen Teige.

Die Grützwürste brauchen nicht über eine Viertelstunde zu kochen.

4. Knackwürste.

Diese Würste werden von demselben Fleischteige gemacht, der in obiger Vorschrift beschrieben wurde. Weil aber keine Grütze dazu kommt, so muß der Teig noch mit geschmelztem Schmalz fettgemacht werden; wie viel man von demselben gebrauchen will, kommt auf den Geschmack eines Jeden an. Man räuchert diese Würste nicht, sondern zieht sie nur, nachdem man sie 1/4 Stunde hat kochen lassen, durch kaltes Wasser und hängt sie dann an einem trockenen Orte auf.

5. Leberwürste.

Man schneidet die Leber in Stücke von der Breite zweier Finger, gießt 4 bis 5 Mal von dem kochenden Wasser aus dem Kessel, in welchem der Inster kocht, darauf, hackt sie recht fein und rührt sie dann durch einen Durchschlag. Diese gehackte Leber mischt man nun zu 2 ℔ in feine Würfel geschnittenem gekochten Speck, giebt etwas von dem Fleischteige (siehe Grützwürste), gestoßene Nelken, Thymian, Meiran, Muskatblüthe, schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, Salz und endlich noch 3 ℔ geschmelztes Schmalz dazu. Diese Würste werden 1/2 bis 3/4 Stunden langsam gekocht. Man kann sie 24 Stunden räuchern.

Will man sie recht delikat haben, so schwitzt man einige abgeschälte und in Scheiben geschnittene Trüffeln in einem guten Stücke frischer Butter nebst einigen Chalotten und mengt dieses mit der obigen Masse durch, nimmt aber zuvor die Chalotten wieder heraus.

6. Zungenwürste.

Hiezu nimmt man den weitesten Blutdarm, füllt denselben zur Hälfte mit Blut, welches man gehörig mit Gewürz (wie bei „Blutwurst" Nr. 1 angezeigt) und Salz durchgemengt hat, auch einen guten Theil in große Würfeln geschnittenen Bauchspeck und etwas von dem Fleischteige (wie bei Grützwurst Nr. 3 angegeben) gleichfalls damit durchgemengt; dann steckt man die Zunge, welche man zuvor gekocht, von der Haut befreit, der Länge nach durchgeschnitten und mit einigen Nelken gespickt hat, hinein, und verfährt mit dem Kochen eben so, wie bei „Blutwurst" angezeigt.

7. Schwartenmagen.

Man schneidet die ganz weichgekochte Schwarte in recht feine Würfel; mischt dann dieselbe zu einem Theil von dem Fleischteige und giebt zu diesem nun noch Speck, ebenfalls in kleine Würfel geschnitten, auch von dem durchgesiebten Blut und reichlich Gewürz, als: Nelken, Muskatnuß, schwarzen und Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer). Mit dieser Masse wird dann der rohe Schweinsmagen gefüllt, zugepröfelt, drei Stunden lang gekocht, dann mit Vorsicht, d. h. nicht allzu stark, gepreßt, und darauf 14 Tage bis 3 Wochen geräuchert.

8. Brägen- oder Gehirnwürste.

Man vermengt das Gehirn, etwas rohes Mett (mageres Schweinefleisch), feingehackten Speck, feingeschnittene und in Schmalz gebratene Zwiebeln zu einer Masse, giebt Salz, Nelken und Pfeffer dazu, stopft dieselbe ein und läßt die Würste dazu ungefähr eine Viertelstunde kochen.

Digitized by Google

C. Vom Einsalzen.

Die Schinken werden sowohl wie die Schweinsköpfe auf beiden Seiten recht stark und lange mit Salz eingerieben, und bei den Köpfen werden auch noch die Augenhöhlen mit Salz ausgefüllt. Alsdann legt man alles Schweinefleisch, mit Ausnahme der Speckseiten, in ein Faß oder Trog, wobei man die Lücken zwischen den größesten Stücken mit den kleineren auszufüllen sucht, damit Alles recht dicht liege, läßt es darauf 12 Tage und Nächte in der Pökel liegen, und nimmt nach Verlauf dieser Zeit die größeren Stücke wieder heraus, durch welche man dann einen doppelten Bindfaden zieht und sie in den Rauch hängt. Die kleineren Stücke legt man in ein reines Fäßchen, gießt Pökel darauf und deckt einen Deckel darüber.

Die Speckseiten werden mit Salz eingerieben, obenauf gelegt uud nach 9 Tagen aufgehängt. Es ist gut, wenn dieselben recht luftig hängen und mehr getrocknet als geräuchert werden.

B. Vom Einschlachten des Schweinefleisches nach Braunschweiger Weise.

A. Allgemeine Anstalten dazu.

Wenn das Schwein abgestochen, abgebrüht und aufgehängt ist, so wird der Kopf vom Rumpf abgelöset, die Vorderbeine werden in den obersten Gelenken eingeschnitten und ebenfalls abgelöset. Nachdem dann der Bauch der Länge nach aufgeschnitten ist, wird auf beiden Seiten, ungefähr einen halben bis dreiviertel Fuß breit von dem ersten Schnitt, und mit diesem gleichlaufend, noch ein anderer Schnitt gemacht, das Fleisch zwischen denselben von der darunter befindlichen Haut abgelöset und darauf sogleich in einen Kessel mit kochendem Wasser gelegt, worin man es so lange kochen läßt, bis es gahr genug ist.

Die Eingeweide werden gereinigt, in einen großen Tubben (Zuber) mit kaltem Wasser geworfen und darin

mit großen neuen Besen gepeitscht; alsdann nimmt man dieselben heraus, gießt das Wasser ab, wirft sie zugleich mit dem Magen wieder in den Tubben, gießt einige Eimer voll kaltes Wasser darauf, wirft auch einige Hände voll Salz hinein und peitscht dann die Eingeweide wie zuvor. Ist dies geschehen, so gießt man das Salzwasser ab, spült den Tubben aus, giebt die Eingeweide noch einmal mit kochendem Wasser in denselben, und behandelt sie wie vorhin.

Wenn der Kopf und die Beine mit einem Messer recht rein abgeputzt sind, werden sie mit der Lunge in den Kessel zu dem Fleische hineingegeben. Das von dem Kopfe abgeschnittene Fleisch und die obere Hälfte der Beine (die sogenannten Eisbeine) werden hernach zur Sulze gebraucht.

B Vom Wurstmachen.

1. Knackwürste.

Wenn das Fleisch gahr ist, so wird der größte Theil des Specks davon abgeschnitten und für die Blutwürste zurückgesetzt; jenes (das Fleisch) wird dann gehackt, mit feingestoßenem Pfeffer, Nelkenpfeffer, Nelken, Muskatblüthe und Salz gewürzt, und, nachdem man nun auch noch etwas feingeschnittene Citronenschale, nebst hartgetrocknetem und durchgesiebtem Thymian mit der Masse durchgearbeitet hat, stopft man dieselbe in die Gedärme und kocht nun die Würste eine Viertelstunde. Wenn sie gahr sind, wirft man sie, sowie sie aus dem Kessel kommen, in kaltes Wasser und läßt sie 10 bis 15 Minuten darin liegen.

2. Zungen- oder Rothwürste.

Die Leber, das Herz und die Lungen, welches Alles man mit dem Fleische schon vorher hat gahr kochen lassen, hackt man recht fein, schneidet darauf den dazu bestimmten Speck in feine Würfel, und mischt dann dieses sowohl, wie die gehackten Lungen ꝛc. zu dem Blute, welches nun noch mit dem Gewürz, als: schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, Nelken (Alles recht feingestoßen), Thymian und Salz, wohl durchgerührt und dann in die Eingeweide ge-

Digitized by Google

füllt wird. Hat man von den Knackwürsten noch etwas Fleischteig übrig behalten, so kann derselbe, mit dem Blute vermischt, zu den Rothwürsten benutzt werden. In jede der dicksten Rothwürste steckt man eine Schweinszunge. Ehe man die Würste aufs Feuer bringt, werden sie mit Nadeln geprickelt (gestochen); man läßt sie dann so lange kochen, bis kein Blut mehr aus den Gedärmen dringt, worauf man nun dieselben herausnimmt und sie noch einmal prickelt (sticht).

Die dickeren Rothwürste läßt man 14, die kleineren aber nur 8 Tage im Rauche hangen.

3 Schlack- und Mettwürste.

Man hackt das sogenannte kurze Fleisch, wozu auch etwas Fett genommen wird, so lange, bis es fein genug ist, arbeitet alsdann gestoßenen und ungestoßenen schwarzen Pfeffer, wie auch das nöthige Salz damit durch, stellt von dieser Masse soviel bei Seite, als man zu den Brat- und Gehirnwürsten nöthig zu haben glaubt, und stopft nun das Uebrige in die Gedärme. Von diesen Würsten nennt man die dicken „Schlack-" und die dünnen „Mettwürste." Diese Würste müssen in einer recht warm geheizten Stube gestopft und darauf 3 bis 4 Wochen langsam geräuchert werden.

4. Brat- oder Schmorwürste.

Man giebt zu dem zurückgesetzten Fleischteige 1 Quart weißen Franzwein, recht fein gehackten Speck, gestoßene Nelken und Muskatblüthe. Die Gehirnwürste werden von eben dieser Masse gemacht, und man muß daher von derselben so viel zurücklassen, als zu diesen Würsten gehört. Das Uebrige wird dann in die engen Gedärme eingefüllt. Auch diese Würste werden in einer recht warm geheizten Stube gestopft.

5. Gehirnwürste.

Man läßt einige sehr feingeschnittene Zwiebeln in Schmalz aufbraten und mischt sie dann ganz warm zu der

von den Bratwürsten übriggebliebenen Masse. Nachdem man nun noch das rohe Gehirn und etwas Salz damit durchgearbeitet hat, stopft man sie, ebenfalls in einem warmen geheizten Zimmer, ein.

III. Mehrartige Bereitung von Würsten verschiedenartigen Inhalts.

---

1. Bratwürste.

Auf 1 ℔ mit Fett durchwachsenes und ausgehäutetes Schweinefleisch rechnet man ½ ℔ ausgehäutetes Rindfleisch und ½ ℔ Speck. Dies wird fein gehackt, mit 2 Eßlöffeln voll Salz, 1 Theelöffel voll gestoßenem Kümmel, 12 Pfefferkörnern (gestoßen), 15 Gewürznelken (gestoßen), und der feingehackten Schale von einer halben Citrone durchmengt, in Schweinsdärme gefüllt und mit kalter Butter aufs Feuer gesetzt und gebraten.

2. Frankfurter Bratwürste.

Zu 2 ℔ zartem, ausgesuchtem, magerm Schweinefleische (Mett) nimmt man 1½ ℔ Speck, den man erst gahr kochen läßt und, wenn er dann wieder kalt geworden ist, in kleine Würfel schneidet, oder ihn auch feinhackt. Das Fleisch muß vorher eine halbe Stunde auswässern; alsdann wird es ebenfalls gehackt und mit dem Speck vermischt. Man würzt nun die Masse mit Muskatnuß, gestoßenem Pfeffer und Salz, welches Letztere man mit etwas Salpeter vermengt hat; sind dann die Würste fertig, so läßt man sie 48 Stunden im Rauche hangen und bratet sie auf einem Roste. Die ächten Frankfurter Bratwürste schmecken am besten, wenn sie 4 bis 5 Minuten gekocht und dann mit geschabtem Meerrettig belegt werden.

3. Kalbfleischwürste.

Man stopft Ballfleisch (siehe A. Nr. 18) in Schweinsgedärme.

4. Auf andere Art.

Man vermengt mit 1 ℔ gehacktem Kalbfleische ¼ ℔ gehackte Schweinsflaumen (Schweinsnierenfett), für 4 Grote (24 Loth) in Milch eingeweichtes Weißbrot, eine Tasse voll Rahm, 12 Eier, etwas Salz, Muskatblüthe und 8 bis 10 feingehackte, in Butter geschwitzte und durch ein Sieb gerührte Chalotten. Nachdem nun diese Masse in die Gedärme, nicht allzu fest, eingestopft worden, setzt man die Würste aufs Feuer, läßt sie ¼ Stunde kochen und bratet sie hernach auf einem Rost oder in einer Pfanne.

5. Kapaunenwürste.

Man nimmt 1 ℔ gehacktes Kapaunen- oder Hühnerfleisch, läßt für 1 Groten Weißbrot (6 Loth) ¼ Stunde in Schmalz braten, giebt dann dasselbe mit dem Schmalze zu dem gehackten Fleische, würzt dies mit Muskatblüthe und Salz, mischt auch wohl etwas feingeschnittene Citronenschale dazu, und stopft nun diese Masse in die Gedärme ein. Die Wurst wird darauf noch ¼ Stunde gekocht und am folgenden Tage in einem Umschlage von Papier, welches mit Butter bestrichen wurde, auf einem Rost gebraten.

6. Auf andere Art.

Man sondert die Brust und die Keulen eines Kapaunen oder jungen Huhns von aller Haut und aller Sehne, hackt dann das Fleisch und durchmengt es mit gehacktem Thymian, Muskatblüthe, der geriebenen Schale von einer Citrone, den Krumen von Weißbrot für 4 Grote (24 Loth), 3 Eiern, etwas geschmelzter Butter, und Schweinsfett in kleine Würfel geschnitten. Im Uebrigen richtet man sich nach der vorstehenden Anweisung.

Digitized by Google

7. Panhas (Pfannhaſt).

(Ein Elberfelder Gericht.)

Man kocht 3 ℔ Rindfleiſch und 2 ℔ Schweinefleiſch, hackt es fein, thut es, nachdem man alle Knöchelchen herausgeſucht, wieder in die Brühe und läßt es darin aufkochen. Dann ſchüttet man ¾ ℔ Buchweizenmehl, unter beſtändigem Rühren, hinein, nebſt ¾ Loth Nelkenpfeffer, ½ Loth Nelken, ¾ Loth Pfeffer, Meiran (Majoran) und Salz. Dies Alles rührt man über Feuer bis es ganz ſteif und klümperig wird, etwa ½ Stunde. Darauf thut man es in einen Napf, läßt es erkalten und ſchneidet es, wenn man es brauchen will, in Finger dicke Scheiben, die man in einer Pfanne mit Butter oder Schmalz bratet. Will man den Pfannhaſt räuchern, ſo macht man Säcke, die einen halben Fuß breit und eine Elle lang ſind, ſchüttet den Pfannhaſt warm hinein und hängt ihn, wenn er erkaltet iſt, auf vier Tage in den Rauch.

Dies Gericht hat viel Aehnlichkeit mit den Bremer Grützwürſten.

IV. Vom Einkochen verſchiedener Fleiſch- und Fiſcharten.

1. Sulze gewöhnlicher Art.

Zu einer Sulze nimmt man Alles, was von dem Kopfe an Fleiſch und Schwarte geſchnitten wird, wie auch die obere Hälfte der Beine (die ſogenannten Eisbeine), ſchneidet dies Alles in kleine Stücke, giebt etwas Kümmel, Citronenſchale, ſchwarzen Pfeffer und Salz daran, ſtopft dieſe Maſſe in eine Blaſe, legt dann die Sulze in kochendes Waſſer, worin man dieſelbe erſt eine Zeitlang liegen läßt und ſie darauf etwas preßt. Die Pökel, in welcher man die Sulze aufbewahren will, muß aus einer gleichen Menge Waſſer, Biereſſig und Salz beſtehen.

Digitized by Google

2. Feine Sulze.

3 ℔ Kalbfleisch und 3 ℔ Schweinefleisch (Mett) werden mit 6 Kälberfüßen und etwas Salz in Wasser aufs Feuer gesetzt und so lange gekocht, bis das Fleisch ganz mürbe ist. Dann nimmt man es heraus, thut an die Fleischbrühe Essig, Gewürz, Chalotten und Lorbeerblätter, läßt die Füße damit noch einige Stunden einkochen und gießt sie dann durch ein Haarsieb. Das Fleisch, welches indessen mit einigen Essiggurken fein in Würfel geschnitten oder grob gehackt worden, wird wieder in die klare Fleischbrühe gethan und damit noch eine halbe Stunde gekocht, zuletzt in eine mit kaltem Wasser ausgespülte steinerne Form gegeben, die man mit hartgekochten Eiern, rothen Rüben und Lorbeerblättern ausgelegt hat, und erst erkaltet umgestürzt.

3. Auf andere Art.

Man nimmt einen halben Schweinskopf, einen halben Ochsenkopf, Beides gahr gekocht, 6 hartgekochte Eier, 1/2 ℔ Sardellen, eine Obertasse voll Capern, eine Obertasse voll feingehackte Chalotten, eine Muskatnuß, Pfeffer, Wunderpfeffer (Nelkenpfeffer), Nelken, Salz, Thymian und Citronenschale. Dies Alles wird feingehackt, mit einander vermischt und in eine Schwarte gefüllt, die man in ein Tuch bindet, 3 Stunden kocht, preßt und in Cyderessig legt. Diese Sulze hält sich ungefähr 6 Wochen. Man kann, wenn man will, eine Wildschweinskopfbrühe dazu essen, von 2/3 Essig, 1/3 Oel, Zucker, Senf, Chalotten, Pfeffer und rothem Wein.

4. Ein Preßkopf.

Man nimmt 4 Schweinsohren, 2 Schweinsfüße und 2 Kalbsfüße. Alles dies wird sorgfältig gewaschen, daß kein Tropfen Blut daran bleibt, dann thut man es in einen Topf mit gutem Essig, Wein und Wasser (von jedem gleich viel), eine Citrone in Viertel geschnitten, und Gewürz, als: Nelken, Muskatblüthe, Pfeffer, (Letzteres wird in ein Läppchen gebunden) und Lorbeerblätter. Das Fleisch muß

Digitized by Google

kochen, bis es von den Knochen abfällt, dann wird es aus der Brühe herausgenommen und wohl durchsucht, daß nicht das kleinste Knöchelchen daran bleibe. Darauf wird es recht fest in ein Tuch gebunden und zwischen zwei Brettern, die man stark beschwert, ein oder zwei Tage lang gepreßt. Die Brühe giebt von selbst Gallerte. Man gießt sie durch einen Durchschlag, wenn das Fleisch heraus ist, und läßt sie allein vollends zu Gallerte einkochen.

5. Gänsefleisch sauer einzukochen.

Man schlachtet die Gänse ab, wobei man das Blut in Biereſſig auffängt; darauf werden sie gerupft, einige Tage aufgehängt, dann über angezündetem Stroh abgesengt, mit Klei und warmem Wasser rein abgewaschen und so in kaltes Wasser gelegt, in welchem man sie eine Nacht liegen läßt. Am folgenden Tage werden sie ausgenommen, Hals und Flügel davon abgeschnitten, und nachdem man dieselben dann auch der Länge nach aufgeschnitten hat, werden sie auf folgende Art zerlegt: Der Rücken der Gans wird mit einem Hackmesser auf beiden Seiten, drei Finger breit vom Rückgrate, abgehauen und in vier Theile zertheilt; in eben so viele Theile wird nun auch jede Hälfte der Gans zerlegt, worauf denn das Fleisch noch einmal abgeputzt, mit kaltem Wasser abgewaschen und auf einen Durchschlag gelegt wird, damit das Wasser abläuft. Ist dies geschehen, so sucht man aus dem Gänsefleische die besten Stücke heraus, legt sie in einen Topf, bestreut sie mit Salz und bringt sie dann mit so vielem Weineſſig, daß sie reichlich davon bedeckt werden, auf's Feuer.

Nachdem man nun abgeschäumt hat, giebt man einige Lorbeerblätter, Nelken, Muskatblüthe, schwarzen Pfeffer, Chalotten, auch wohl einige Citronenscheiben, zu dem Fleische hinein und läßt es damit gahr kochen, welches gewöhnlich in zwei Stunden geschehen ist. Alsdann nimmt man das Fleisch mit einer Gabel aus dem Topfe heraus, packt es in irdene Töpfe und gießt die Brühe durch ein Haartuch darüber; es muß jedoch von dieser so viel da sein, daß das Fleisch ganz davon bedeckt wird. Das Schmalz wird, sobald das Gewürz hineingegeben ist, zu wiederholten Malen

sorgfältig abgeschöpft; am folgenden Tage schmelzt man dann etwas von demselben, gießt es in die Töpfe zu dem Gänsefleische, und bindet diese endlich mit Papier oder mit einer Blase zu.

Die Hälse, Köpfe, Füße (diese müssen vorher in heißem Wasser abgebrannt und der Sporen beraubt werden), Flügel und der Rückgrat der Gänse werden mit Biereſſig auf's Feuer gesetzt und eben so, wie das übrige Gänsefleisch, gewürzt; doch kann man wohl die Muskatblüthe weglassen. Das Schmalz muß man ebenfalls beständig abschöpfen. Wenn die genannten Stücke völlig gahr sind, giebt man drei Viertel des Blutes daran, und sobald dies unter beständigem Rühren damit aufgekocht hat, packt man jene Stücke ebenfalls in irdene Töpfe, und verfährt überhaupt dabei, wie beim Aufbewahren des andern Fleisches. Die Töpfe muß man an einen trockenen Ort hinstellen, am besten in ein Zimmer in dem obern Theile des Hauses; sobald aber Frostwetter eintritt, müssen sie in den Keller geschafft werden. Dieses so zubereitete Gänsefleisch ißt man entweder kalt, oder man kocht es mit Obst und Klößen.

Anmerkung. Hat man nicht viele Gänse, so kann man einige Kalbsfüße mit auskochen lassen, die Gallerte wird dadurch steifer.

6. Gänsefleisch sauer einzukochen, um es nachher zu braten.

Man nimmt hierzu nur die Brust und die Keule der Gans, kocht sie mit Essig und Wasser (von jedem eine gleiche Menge) gahr, doch nicht zu mürbe, und giebt, wenn man es abgeschäumt hat, etwas schwarzen Pfeffer, Nelkenpfeffer, Lorbeerblätter und einige Zwiebeln hinein. Das Gänsefleisch wird mit der Brühe, in der es gekocht ist, in eine Kruke (Krug, irdenes Gefäß) gegeben; das aus demselben herausgekochte Fett setzt sich oben und bildet einen natürlichen Deckel, der es gegen die Einwirkung der Luft schützt. Will man es gebrauchen, so bratet man die einzelnen Stücke in Butter braun, giebt etwas von der sauern Brühe, in der es gelegen hat, dazu, und ißt es, wie einen Braten.

Anmerkung. Einige Kalbsfüße mit durchkochen lassen, ist gut, es macht die Gallerte noch steifer.

Digitized by Google

7. Aale zu trocknen.

Die Aale werden sorgfältig reingemacht und gesalzen; alsdann schneidet man ihnen den Bauch auf, sperrt diesen, vermittelst kleiner dünner Sperrhölzer, auseinander und läßt sie darauf von der Zugluft trocknen. Wenn man sie essen will, werden sie auf einen Rost gelegt und bei öfterm Umkehren gahr gebraten.

8. Aale nach Plöner Art zu trocknen.

Nachdem die Aale gehörig gereinigt sind, legt man sie in kochendes Wasser, wirft Salz dazu hinein, läßt sie ungefähr 12 Minuten darin kochen, nimmt sie dann vorsichtig heraus und legt sie ganz gerade auf eine Schüssel oder auf einen Tisch hin. Sind sie dann wieder kalt geworden, so sperrt man ihnen deu Bauch mit kleinen Sperrhölzern auf und hängt sie an kleinen dünnen Stöcken in den Rauch; sie dürfen jedoch nicht allzu stark gedörrt werden. Die Aale, welche man auf diese Art trocknen will, müssen ziemlich dick sein. Man ißt sie kalt.

9. Frische Heringe zu räuchern.

Die frischen, ungesalzenen Heringe werden mit Salz eingerieben. Nachdem sie damit 3 Stunden gestanden haben, hängt man sie an dünnen Stöcken in den Rauch; nach fünf Tagen pflegen sie gut zu sein, und man kann sie nun als Bücklinge auf einem Roste braten, oder auch ohne alle weitere Zubereitung essen.

10. Muscheln einzumachen.

Die Muscheln kocht man erst mit Salz ab, schüttet sie dann in einen Eimer und läßt sie eine Nacht darin stehen. Am folgenden Tage werden die größesten aus den Schalen herausgemacht und in ein Glas gegeben, wobei man schichtweise Gewürz, als Nelken, Pfeffer, Muskatblüthe, nebst einigen Lorbeerblättern mit einstreut. Das Wasser welches sich in dem Eimer, in welchem die Muscheln gestanden haben,

Digitized by Google

gesammelt hat, wird, mit einem Glase Weinessig vermischt, über die Muscheln gegossen, die sich dann einige Wochen recht gut halten.

11. Marinirten Thunfisch nachzuahmen.

Man zerschneidet das beste Fleisch einer Kalbskeule in Finger dicke Stücke, bestreut es mit Salz und läßt es damit 2 Tage im Keller stehen. Dann legt man es in eine Casserolle, gießt so viel Wasser darauf, bis es völlig bedeckt ist, streut ganzen Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter darüber und läßt es langsam kochen, so lange, bis alles Wasser verkocht ist. Darauf packt man es fest in ein Geschirr und gießt, wenn es heiß ist, von dem feinsten Oel darauf, bis es dasselbe ganz bedeckt. Nachdem es 14 Tage bis 3 Wochen darin gelegen hat, kann man es essen.

V. Vom Aufbewahren verschiedener Feld- und Baumfrüchte.

I. Vom Aufbewahren verschiedener Feldfrüchte.

1. Junge grüne Erbsen einzumachen.

Man hülset ganz junge Erbsen aus, reibt sie mit vielem Salz ein und füllt sie in Gläser, die man zugepfropft und versiegelt in den Keller legt. Diese Gläser muß man in den ersten 8 Tagen täglich einmal umlegen, späterhin braucht man dies nur alle 8 Tage einmal zu thun.

Will man sie gebrauchen, so schüttet man sie aus den Flaschen in kochendes Wasser und läßt sie in demselben gahr kochen und schüttet sie dann auf ein Sieb. Nachdem sie abgetropft sind, gebe man sie wieder in kochendes Wasser und wiederhole dieses so oft, bis alles Salz herausgezogen

Digitized by Google

ist und behandle sie dann wie frische junge Erbsen. Oder man kocht sie mit in ganz feine Würfel geschnittenen jungen Wurzeln, eben so wie man im Sommer junge Erbsen und Wurzeln zusammen kocht.

2. Junge Erbsen in Büchsen einzumachen.

Man lasse dazu blecherne Büchsen verfertigen, welche 6 Zoll hoch sind und 4½ Zoll im Durchmesser halten; Boden und Deckel müssen mit einem halben Finger breiten Rande versehen und die Büchsen so gemacht sein, daß sie oben und unten gleichfalls einen halben Finger breit etwas ausgefalzt sind, damit Boden und Deckel innerhalb der Büchse auf diese Falzen kommen. Der Boden muß recht vorsichtig in die Büchse und auch diese recht fest gelöthet werden. In die Mitte der Deckel macht man eine ganz kleine Oeffnung, merkt sich aber die Büchse, zu welcher er gehört.

Die Erbsen nimmt man so jung und egal wie möglich, hülset sie aus, stellt sie mit etwas Wasser, Butter, Zucker und Salz aufs Feuer, läßt sie gahr und recht kurz einkochen, füllt sie dann gleich kochend heiß in die Büchsen, legt die Deckel darauf und läßt sie gleich rings um den Deckel herum zulöthen; wenn der Qualm durch die kleine Oeffnung des Deckels abgezogen ist, wird auch diese zugelöthet. Während dem hat man einen Schließkessel mit so viel Wasser zum Kochen gebracht, daß die Büchsen nicht ganz davon bedeckt werden, stellt dann dieselben hinein, läßt sie so stark wie möglich in demselben kochen und kehrt sie darin um. Sollten sie nun noch an irgend einer Stelle nicht fest genug gelöthet sein, so wird dieselbe durch dieses starke kochen sich zeigen, und muß dann noch einmal gelötet werden, zuvor aber mit einem heißen Kolben die kleine Oeffnung in der Mitte des Deckels wieder aufgemacht werden. Dann werden sie 4 Stunden, völlig mit Wasser bedeckt, in dem festzugedeckten Schließkessel so stark wie möglich gekocht, dann herausgenommen, einen Augenblick in einem Eimer mit kaltem Wasser gestellt, herausgenommen, und an einen luftigen trockenen Ort hingestellt, damit die Büchsen nicht rostig werden können. Man muß in den ersten 4 Wochen täglich darnach sehen, ob der Deckel sich

Digitized by Google

auch etwas in die Höhe ziehe; sollte dieses der Fall sein, so muß man durch starkes Kochen der Büchse die Stelle aufsuchen, wo sie nicht fest genug gelöthet ist, die kleine Oeffnung zuerst aufmachen, die aufgefundene Stelle zulöthen und dann die Oeffnung des Deckels. Das sicherste Zeichen, daß sie luftdicht sind, ist, wenn der Deckelboden oder die Büchse selbst sich einwärts zieht. Auf diese Weise zubereitet halten sich die Erbsen mehrere Jahre.

Will man sie gebrauchen, so schneidet man den Deckel davon, schüttet die Erbsen in eine Casserolle, läßt sie darin eben aufkochen, giebt etwas Mehl und frische Petersilie daran und richtet sie an.

Die Büchsen reinigt man gleich, trocknet sie und bewahrt sie an einem trockenen Orte bis zum fernern Gebrauch; der Deckel muß aber immer erneuert werden.

3. Junge grüne Erbsen zu trocknen.

Nachdem man junge Erbsen ausgehülset hat, läßt man weiches Wasser kochen, giebt sie da hinein, läßt sie aufkochen, nimmt sie mit einer Schaumkelle heraus, legt sie auf ein reines Tuch, auf welchem man sie einige Stunden liegen läßt, und trocknet sie entweder im Backofen, oder in einer dazu eingerichteten Trockenmaschine, (auf Rahmen, die mit Haartuch überzogen sind und worunter man Feuertöpfe mit Feuer setzt). Dann verwahrt man sie in einer hölzernen Schublade an einem trocknen Orte.

Anmerk. Will man die Erbsen bei einem Bäcker im Backofen trocknen lassen, so muß man dabei bemerken, daß sie nicht eher in den Ofen gelegt werden dürfen, bis das Brot aus demselben heraus ist und er nur noch wenig Wärme hat. Auch ist es gut, einige Bogen Papier mit hinzuschicken, die Erbsen bleiben reiner.

4. Schnitt- oder Vitsbohnen in Büchsen einzumachen.

Nachdem man ganz junge Vitsbohnen recht fein und lang geschnitten hat, kocht man sie mit Wasser, Butter und Salz (kurz eingekocht) gahr, und verfährt dann ganz so, wie bei „Erbsen" Nr. 2 ausführlicher angegeben ist.

Digitized by Google

5. Schnitt- oder Vitsbohnen roh einzumachen.

Man wäscht die Bohnen, schneidet sie fein, packt sie dann mit vielem Salze schichtweise in irdene Töpfe und beschwert sie mit einem Stein.

6. Schnitt- oder Vitsbohnen gekocht einzumachen.

Man wäscht die Bohnen, schneidet sie fein, wirft sie in weiches kochendes Wasser und kocht sie darin völlig gahr, thut sie dann auf einen Durchschlag und packt sie, wenn sie kalt sind und wenn alle Feuchtigkeit abgetropft ist, mit wenigem Salz in Fässer, die man in den Keller setzt und beschwert. Wenn man sie essen will, setzt man sie mit wenigem kochenden Wasser und Butter aufs Feuer und kocht sie 2 Stunden.

7. Schnitt- oder Vitsbohnen zu trocknen.

Man schneidet junge Vitsbohnen in recht feine und lange Streifen, und verfährt übrigens ganz so, wie dies bei der Vorschrift „Erbsen zu trocknen" angegeben ist.

8. Spargelbohnen einzumachen.

Man zieht die Faden, die an den Kanten der Spargelbohnen sitzen, viermal vorsichtig ab, dann bricht man die Bohnen in der Mitte durch, reibt sie mit vielem Salze ein, packt sie in steinerne Kruken, beschwert sie mit einem Steine und verwahrt sie im Keller.

Anmerkung. Besser noch halten sich die Spargelbohnen, wenn man sie zwischen Vitsbohnen legt. Auch kann man sie, ehe man sie mit Salz einreibt, aufkochen.

Digitized by Google

9 Spargelbohnen zu trocknen.

Man zieht den Spargelbohnen die Faden ab, die sich an den Kanten derselben befinden, bricht sie in der Mitte durch, wirft sie in kochendes Fluß- oder Regenwasser und läßt sie etwa 10 Minuten kochen. Im Uebrigen verfährt man ganz so, wie dies bei der Anweisung „Erbsen zu trocknen“ angegeben ist.

10. Spargelbohnen als Salat einzumachen.

Man kocht junge Spargelbohnen, nachdem man ihnen die Faden abgezogen und sie in der Mitte durchgebrochen hat, gahr und mürbe; dann schüttet man sie auf ein Sieb und läßt sie eine Nacht auf demselben liegen, damit die Feuchtigkeit gehörig ablaufe. Darauf sprengt man etwas Cydereſſig über die Bohnen und legt sie nun in ein Glas oder eine Kruke, legt dazwischen Pfefferkörner und begießt sie zuletzt mit so vielem französischen Weineſſig, daß sie ganz darunter bedeckt liegen. Wenn man sie essen will, gießt man etwas Oel darauf.

11. Große Bohnen einzumachen.

Man nimmt große Bohnen, die, wenn sie noch recht jung sind, bei trockenem Wetter und kurz vorher, ehe man sie einmachen will, gepflückt sein müssen, hülset sie aus, macht den Nagel davon und streut, schon während des Aushülsens, zwischen die ausgehülseten Bohnen Salz, schüttet sie einige Male damit um, läßt sie eine Nacht so stehen, schüttet sie am andern Morgen wieder um und füllt sie in Gläser. Jedes Glas, das man dazu nimmt, muß genau so viel Bohnen fassen können, wie man zur Zeit zu verbrauchen gedenkt; denn angebrochen halten sich die Bohnen nicht. Es muß so viel Salz auf die Bohnen geschüttet werden, daß dabei genau Pökel entwickelt werde, um die Bohnen völlig zu bedecken.

Digitized by Google

12. Große Bohnen in Büchsen einzumachen.

Nachdem man junge Bohnen ausgehülset und den Nagel davongemacht hat, kocht man sie in vollem ungesalzenen Wasser gahr, schüttet sie auf ein Sieb zum Abtropfen, stovt sie dann mit Butter wieder durch und verfährt eben so damit, wie bei „Erbsen“ Nr. 2. angegeben.

13. Spargel in Büchsen einzumachen.

Hierzu läßt man längliche Büchsen anfertigen, welche 3 Zoll hoch, 6 Zoll lang und 4 Zoll breit sein müssen, auf dieselbe Art, wie bei „Erbsen“ angezeigt ist. Der Spargel wird abgeschält, das untere Harte davongeschnitten und halb gahr gekocht, dann die Büchsen davon voll gegeben, und von dem Wasser (welches aber nicht gesalzen sein darf) so viel darauf gegossen, daß der Spargel bedeckt ist, und dann ganz so damit verfahren, wie bei „Erbsen“ Nr. 2. angegeben ist. Man läßt ihn aber mit den Büchsen nur eine Stunde kochen, weil er sonst leicht zu mürbe wird. Beim Gebrauch behandelt man ihn eben so wie frischen Spargel.

14. Spargel einzumachen.

Man nimmt so junge und zarte Spargel, wie möglich, theilt sie in drei Stücke, von denen man aber nur den Kopf und das Mittelstück gebrauchen kann, läßt sie in weichem Wasser (nur) aufkochen, läßt sie abkühlen und die Feuchtigkeit abtropfen, streut nun Salz in ein Glas, legt Spargel darauf, auf dieses wieder Salz, und fährt so fort, Spargel und Salz schichtweise hineinzulegen, bis das Glas voll ist. Dann gießt man Rinds- oder Hammelsfett darauf und verbindet das Glas mit einer Blase. Man muß zur Zeit immer ein ganzes Glas voll verbrauchen, weil das Angebrochene verdirbt.

15. Spargel zu Salat einzumachen.

Man reinigt den Spargel trocken, schneidet unten das Harte davon, legt ihn in ein Gefäß und gießt gekochten Essig, der aber wieder erkaltet ist, darüber. Damit läßt man ihn eine Weile stehen, dann nimmt man ihn heraus, legt ihn in einen Topf oder Fäßchen fest aufeinander und gießt frischen Essig darüber, so daß er ganz davon bedeckt ist. Man verwahrt nun den Topf durch eine Blase oder schlägt das Fäßchen fest zu. Wenn man ihn gebrauchen will, kocht man ihn in Wasser weich und richtet ihn wie Salat zu.

16. Rothe Beeten (Rüben) einzumachen.

Man kocht rothe Beeten (siehe J. I. Nr. 48) gahr, schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben und legt sie schichtweise in einen Topf; dazwischen legt man in Würfel geschnittenen Meerrettig und Kümmel. Wenn der Topf voll ist, gießt man Weinessig, den man vorher aufgekocht haben muß, kalt über die Beeten, so viel, daß sie unter demselben völlig bedeckt liegen.

17. Wurzeln (Möhren) einzumachen.

Man nimmt gereinigte Wurzeln, schneidet den innern markigen Theil heraus und das andere in schmale Streifen. Darauf läßt man sie drei Tage in Weinessig weichen und kocht sie mit demselben gahr, nachdem man ihn abgeschäumt hat. Wenn die Wurzeln gahr sind, nimmt man sie mit einer Schaumkelle aus dem Essig heraus und legt sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Dann streut man in ein Glas Zucker, und so fährt man fort, bis alle Wurzeln eingepackt sind.

18. Auf andere Art.

Man reinigt Wurzeln (Möhren) schneidet den innern markigen Theil heraus und das Uebrige in schmale Streifen, bis man davon ½ ℔ hat; darauf kocht man sie in Wasser beinahe gahr. Die Schale von 2 frischen Pomeranzen und 3 Citronen schneidet man ebenfalls in schmale Streifen und

Digitized by Google

Ein 1. einen dreyeck. Stab, und 2 Stäbe, welche mit einander einen rechten Winkel machen, wie in der Figur.

39. Geodet. Compass.

Der Compass wird auf einen Stab gesetzt, und dient, die Winkel zu messen, welche die Linien mit einander machen, die man auf dem Felde ziehet. Er besteht aus einer Büchse, worinn eine Magnetnadel ist, und einem Fernrohre, welches auf einem Halbkreise beweglich ist. Die Büchse ist auf einem Kreise befestigt, der in 360 Grade getheilet ist. Wenn man nun mit dem Fernrohre nach einem Punkte sieht, und dann nach einem andern, so kann man an dem Kreise sehen, wie viel Grade der Winkel hat, den die beyden Linien machen, die man nach diesen Punkten gezogen hat.

40. Bergwerks-Compass.

Der Bergwerks-Compass hat dieselben Theile, wie der geodetische, nur ist er kleiner, und hat keine Fernröhre. Er dient, die Richtung der Gänge zu bestimmen, und wird auf einen Stab gesetzt, oder in der Hand gehalten. Man sieht nach der Richtung des Ganges, und bemerkt, wie viel Grade die Nadel von Mittag oder Mitternacht abweicht. Diese Abweichung heißt die Mißweisung der Nadel.

21. Rothen Kohl einzumachen.

Man schneidet rothen Kohl in einen Durchschlag und streut über jede Schicht Salz, läßt zwei Tage lang alle Feuchtigkeit ablaufen, schüttet ihn in einen Topf und gießt so viel kochenden Essig darauf, daß er bedeckt wird, fügt auch einige Schnitte rothe Rüben hinzu. Thut man Blumenkohl gleich nach dem Salzen hinein, so erhält derselbe eine schöne rothe Farbe.

22. Kohlrippen einzumachen.

Von den Rippen des weißen Kohls und dessen dicken Strünken schält man alle Haut ab, schneidet sie ganz fein, wie Vitsbohnen, und behandelt sie übrigens ganz wie den Rübstiel, den man einmacht.

23. Salat einzumachen.

Man blättert die großen auswärts sitzenden Blätter von den Salatköpfen ab, schneidet den Strunk meist, jedoch nicht ganz, weg, spült ihn rein, setzt ihn, damit das Wasser völlig ablaufen kann, auf einen Durchschlag, so, daß sich der Strunk oben befindet. Dann legt man ihn in eine Kruke (Steintopf), streut schichtweise Salz dazwischen, legt ein Tuch obenauf und beschwert ihn mit einem Stein, damit er ganz unter seiner Pökel bleibt.

24. Endivien einzumachen.

Dieselbe wird verlesen, gewaschen, mit kochendem Wasser auf Feuer gesetzt und aufgekocht, dann auf einen Durchschlag geschüttet und, wenn alle Feuchtigkeit abgelaufen ist, mit etwas Salz in irdene Töpfe gepackt und beschwert.

25. Blumenkohl in Büchsen einzumachen.

Hierzu läßt man die Büchsen halbmal so hoch anfertigen, wie bei „Erbsen“ Nr. 2 angegeben ist. Der Blumenkohl wird, wie der Spargel, in ungesalzenem Wasser halb gahr

Digitized by Google

gekocht, in die Büchsen gegeben und von dem Wasser so viel darauf gegossen, daß der Kohl davon bedeckt wird, dann auf dieselbe Weise, wie bei „Erbsen“ angegeben, zugelöthet und mit den Büchsen eine Stunde gekocht.

26. Pickles oder Pickels einzumachen.

Hierzu kann man folgende Sachen, je nachdem die Jahreszeit sie darbietet, benutzen: gut gereinigten und in mehrere Theile gepflückten Blumenkohl, in drei Theile geschnittenen abgeschälten Spargel, recht junge gereinigte Carotten oder Wurzeln, in Scheiben geschnittene Petersilienwurzeln und Sellerie, ganz junge Spargelbohnen, noch nicht aufgebrochene Champignons, kleine weiße Zwiebeln, türkischen Weitzen, woran noch keine Körner zu sehen sind, Rosenkohl und Morcheln. Jedes dieser Gemüse oder Sachen kocht man in einer gut verzinnten Casserolle in gesalzenem Wasser vorsichtig gahr, aber ja nicht zu weich, und vorzüglich muß der Blumenkohl nicht zu weich werden, weil er sonst leicht zerfällt. Nachdem alles Gemüse gekocht ist, giebt man es auf ein Haarsieb und läßt es abtropfen. Dann nimmt man kleine Gurken, die 24 Stunden in Salzwasser gelegen haben, trocknet sie ab und legt sie nebst den übrigen Sachen schichtweise in eine Kruke (Krug) oder Einmachegglas, streut Nelken, Pfeffer, Nelkenpfeffer, spanischen Pfeffer, ein wenig Cayennepfeffer und Lorbeerblätter dazwischen, gießt scharfen Essig, den man mit Salz hat kochen und wieder erkalten lassen, darüber, so daß die Gemüse ganz davon bedeckt werden, bindet über den Topf eine Blase und hebt sie zum Gebrauch auf.

Es ist gerade nicht nothwendig, daß man zum Pickels von jedem der oben benannten Gemüse nimmt, man kann nach Belieben einige davon fehlen lassen; nur ist es nothwendig, daß alle Gewürze dazu genommen werden, damit der Geschmack recht scharf wird.

27. Essiggurken.

Man legt 6 Schock kleine frischgepflückte Gurken, nachdem man sie rein abgewaschen, in Salzwasser und läßt sie

Digitized by Google

24 Stunden darin liegen. Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie ab und legt sie schichtweise, mit grünem Dill, Knospen von Nasturz, Meerrettig in Scheiben geschnitten, 1 Loth Lorbeerblättern. 1 Loth Nelken, 1 Loth Nelkenpfeffer und 1 Loth Pfeffer, in einen irdenen Topf, gießt scharfen Essig, den man zweimal hat kochen und wieder erkalten lassen, darüber und bindet den Topf mit einer Blase zu.

28. Auf andere Art.

Man nimmt 600 Stück kleine Gurken, spült sie rein, bestreut sie mit Salz und läßt sie eine Nacht damit stehen. Am andern Morgen trocknet man sie ab und legt sie mit grünem Dill, mit zwei Stangen in Scheiben geschnittenen Meerrettig und Knospen von Nasturz, in einen irdenen Topf. Dann kocht man 8½ Quart scharfen Weinessig mit Salz auf und gießt ihn, nachdem er erkältet ist, auf die Gurken, läßt sie damit 24 Stunden stehen, gießt dann den Essig ab, kocht ihn wieder auf und gießt ihn kalt zum zweitenmale darauf. Haben sie noch einmal 24 Stunden damit gestanden, so wird er zum drittenmale aufgekocht. Den Abend vorher, ehe man dies thun will, schüttet man in einen Mengel rheinischen Branntwein ¾ Loth Nelken, ¾ Loth Nelkenpfeffer, ¾ Loth schwarzen Pfeffer, und läßt dies eine Nacht am Feuer oder auf heißer Asche stehen. Am folgenden Morgen gießt man den zum drittenmale aufgekochten Essig, nachdem er kalt geworden, nebst dem Gewürz auf die Gurken.

29. Senfgurken oder Aciagurken.

Man schneidet große Gurken, am besten Schlangengurken, nachdem man sie geschält hat, in der Mitte, der Länge nach, durch und bestreut sie mit vielem Salze. Wenn sie damit eine Nacht gestanden haben, nimmt man sie aus der Pökel heraus, trocknet sie ab und legt sie in einen irdenen Topf. Zwischen jede Schichte wird etwas von folgenden Gewürzen gelegt: brauner Senfsaamen, schwarzer Pfeffer, Nelkenpfeffer, spanischer Pfeffer, Nelken (dies Alles ungestoßen), in Scheiben geschnittener Meerrettig, Cha-

Digitized by Google

Ohren von Kaninchen, Meerschweinchen und Ratten. Bei Hunden und Katzen ist die Ohrmuschel zu dick, um sie durchsichtig machen zu können. Bei Mäusen ist sie zu klein, um sie gut beobachten zu können. Bei Affen ist sie zu behaart, um sie gut beobachten zu können. Bei Menschen ist sie zu dick, um sie durchsichtig machen zu können.

28. Der Lehrer K.

Der Lehrer K. war ein Mann von 40 Jahren, Vater von 3 Kindern, Witwer, Protestant, Nichtraucher, Nichttrinker, Vegetarier, Abstinenzler, Nichtspieler, Nichtsportsmann, Nichtjäger, Nichtreiter, Nichtradfahrer, Nichtschwimmer, Nichtskifahrer, Nichtbergsteiger, Nichtautofahrer, Nichtflieger, Nichtsegler, Nichtmotorbootfahrer, Nichtkanufahrer, Nichtwanderer, Nichtcamper, Nichtgärtner, Nichtbastler, Nichtmusiker, Nichtsänger, Nichtschauspieler, Nichtmaler, Nichtbildhauer, Nichtschriftsteller, Nichtdichter, Nichtphilosoph, Nichtwissenschaftler, Nichtpolitiker, Nichtgewerkschaftler, Nichtparteimitglied, Nichtfreimaurer, Nichtrotarier, Nichtlionist, Nichtkiwanier, Nichtjunggeselle, Nichtstammtischbruder, Nichtvereinsmeier, Nichtsonntagsausflügler, Nichtfeierabendbummler, Nichtfernsehzuschauer, Nichtkinogänger, Nichtkonzertbesucher, Nichttheaterbesucher, Nichtopernbesucher, Nichtmuseumsbesucher, Nichtausstellungsbesucher, Nichtbuchhändlerkunde, Nichtzeitungsleser, Nichtzeitschriftenleser, Nichtbriefeschreiber, Nichtpostkartenschreiber, Nichtgeschäftsmann, Nichtbankkunde, Nichtsparer, Nichtbausparer, Nichtlebensversicherungsnehmer, Nichtrentenempfänger, Nichtsozialversicherungsempfänger, Nichtsozialhilfeempfänger, Nichtarbeitslosenunterstützungsempfänger, Nichtkrankenhauspatient, Nichtkurgast, Nichtsanatoriumsinsasse, Nichtaltersheimbewohner, Nichtgefängnisinsasse, Nichtpolizeiakte, Nichtstrafregistereintrag, Nichtvorbestrafter, Nichtverdächtiger, Nichtangeklagter, Nichtzeuge, Nichtsachverständiger, Nichtrichter, Nichtstaatsanwalt, Nichtverteidiger, Nichtgerichtsvollzieher, Nichtnotar, Nichtstandesbeamter, Nichtpfarrer, Nichtkirchenvorsteher, Nichtkirchenmitglied, Nichtkirchenbesucher, Nichtkirchenaustreter, Nichtkirchenwiedereintreter, Nichtkirchenaustreter, Nichtkirchenwiedereintreter, Nichtkirchenaustreter, Nichtkirchenwiedereintreter

Dann macht man eine Salzpökel, die ein Ei tragen kann, und füllt sie durch das Spundloch in das Faß; man muß so viel Salzpökel haben, daß der noch übrige Raum des Fasses dadurch völlig ausgefüllt werde. Ist dieses geschehen, so stellt man das Faß an einen Ort hin, wo es warm ist, etwa in die Sonne, damit die auf den Gurken befindliche Feuchtigkeit in Gährung komme (das Spundloch muß zu dem Ende offen sein). Wenn die Brühe ausgegohren hat, wird sie aus der Tonne herausgegossen, aufgekocht und kochend auf die Gurken gethan; ist sie erkaltet, so pfropft man das Faß zu, bringt es in den Keller und schüttelt es alle Tage zweimal um. Auf diese Art halten sich die Gurken ein volles Jahr. Wünscht man, daß sie sich noch länger halten mögen, so muß man die Gurkenbrühe noch zweimal mehr aufkochen.

32. Auf andere Art.

Man nimmt ein Faß, wo in dem oberen Boden oder Deckel desselben ein Loch geschnitten sein muß, belegt den Boden desselben mit Weinlaub, etwas schwarzem Pfeffer, Lorbeerblättern, in Scheiben geschnittenem Meerrettig, trocknem Ingwer und Nelken. Dann legt man eine Lage in Weinlaub eingewickelte Schlangengurken darüber, bedeckt diese wieder mit Weinlaub und den oben benannten Gewürzen, dann wieder Gurken, und abwechselnd so fort, bis das Faß voll ist; die letzte Lage muß aber Weinlaub sein. Nun wird der Deckel des Fasses darauf befestigt, durch das Loch desselben eine vorher gekochte und wieder erkaltete Salzlauge gegossen, bis das Faß voll ist, dann das Loch zugekorkt und an einen nicht zu kalten Ort gestellt. Nach 6 Wochen sind sie zum Gebrauch gut.

33. Gurkensalat einzumachen.

Man schält die Gurken, schneidet sie in Scheiben, salzt sie und läßt sie 7 bis 8 Stnnden stehen. Dann hängt man sie in einem Tuche auf und läßt sie vom Morgen bis zum Abend hangen, damit aller Saft ablaufe und sie ganz

trocken sind. Alsdann streut man grobgestoßenen Pfeffer darüber, mengt sie mit scharfem Essig und Provenceöl an, schüttet sie in einen irdenen Topf und deckt sie mit einem Schieferstein, der darauf paßt, zu, verbindet sie mit einer Blase und verwahrt sie an einem kühlen Orte.

34. Auf andere Art.

Man salzt die geschälten und in Scheiben geschnittenen Gurken in einer irdenen Schüssel, läßt sie mehrere Stunden stehen, drückt sie wohl aus, bringt sie in ein gläsernes oder steinernes Gefäß, bestreut sie mit Pfeffer, gießt viel Essig darauf und füllt obenauf so viel Provenceöl, daß die Gurken ganz davon bedeckt werden; dann bindet man über das Gefäß Papier und stellt es in den Keller. Sie halten sich lange und schmecken so gut wie frische Gurken.

35. Chalotten einzumachen.

Man putzt Chalotten rein, wäscht sie ab, giebt sie in eine Salzpökel, in der man sie 24 Stunden liegen läßt, und läßt sie dann auf einem Durchschlage abtropfen. Auf 4 ℔ Chalotten nimmt man 2 Quart französischen Weinessig, den man aufkocht. Sobald er kocht, schüttet man die Chalotten hinein, läßt sie kochen bis sie mürbe sind, nur eine Viertelstunde, aber nicht zu stark, damit sie nicht zu mürbe werden. Dann giebt man 3 Loth weißen Pfeffer, etwas Nelken, Lorbeerblätter und Meerrettig daran und legt sie damit schichtweise in einen Topf oder in ein Glas, das man aber nicht eher zubindet, bis der Essig und die Chalotten völlig erkaltet sind. Diese Chalotten machen ein, den eingemachten Gurken ähnliches Gericht aus, und werden, so wie diese, kalt gegessen.

36. Perrlauch einzumachen.

Nachdem man die feine Haut davon gezogen hat, legt man es 24 Stunden in Salzwasser, welches man nach Verlauf dieser Zeit abgießt, dasselbe noch einmal erneuert und das Lauch wieder 24 Stunden darin liegen läßt. Dann

Digitized by Google

kocht man Essig, nach der Quantität des Lauchs, mit etwas ganzem Canehl, einigen Lorbeerblättern und Nelken, läßt das Lauch in demselben so lange kochen bis es weich ist; dann giebt man es in Einmachegläser, deckt es, damit die Kraft nicht davonziehe, bis zum folgenden Tage zu und bindet dann Blasen über die Gläser.

37. Pilze (Champignons) einzumachen.

Man nimmt dazu nur ganz kleine Pilze, indem die großen nicht dazu taugen; dieselben brauchen nicht abgezogen sondern nur abgewischt zu werden, dann thut man sie auf einen Durchschlag und läßt das Wasser davon ablaufen, setzt sie mit Salz (auf zwei aufgehäufte Teller voll eine gute Hand voll Salz gerechnet) in einem irdenen Topfe auf ein schwaches Feuer; es entwickelt sich sodann Feuchtigkeit genug. Sobald sie aufkochen, muß man beständig darnach sehen, damit man sie gleich vom Feuer nehmen kann, wenn sie gerade im Begriff sind, überzukochen, welches wie bei der Milch sehr leicht und sehr schnell geschieht. Wenn man sie abgenommen hat, so läßt man sie in ihrer Brühe in dem Topfe, in welchem sie gekocht sind, oder auch in einem andern irdenen Gefäße erkalten, nimmt sie aus ihrer Brühe heraus, füllt sie ein Glas und gießt so viel Cydereſſig darauf, daß die Pilze davon bedeckt werden. (Die Brühe, in der sie gekocht sind, wird weggegossen.) Zuletzt gießt man geschmelzten Nierentalg auf den Essig, so daß derselbe etwa einen Finger hoch über dem Essig steht, jedoch noch Raum für einen Kork übrig bleibt. Dann pfropft man das Glas zu und verbindet es mit einer Blase.

38. Auf andere Art.

Nachdem man Champignons (große oder kleine) gut gereinigt oder gewaschen hat, läßt man sie auf einem Durchschlag abtropfen. Währenddem kocht man guten scharfen Essig mit einigen Chalotten, Pfefferkörnern und Salz, schüttet dann die Champignons hinein, läßt sie einigemal überkochen, füllt sie mit der Brühe in einen Einmachetopf, und bindet ihn, nachdem die Champignons erkaltet sind, mit einer Blase zu.

39. Soya zu bereiten.

Den Abfall von eingemachten Champignons und die zu weit aufgebrochenen reinigt man, ſtreut eine Hand voll Salz und einige in Scheiben geſchnittene Zwiebeln dazwiſchen und läßt ſie ſo 2 Tage ſtehen. Dann ſtellt man ſie mit einigen Pfefferkörnern und Lorbeerblättern auf gelindes Feuer, läßt ſie einige Stunden kochen und giebt dann die ganze Maſſe durch ein Sieb. Den andern Tag gießt man die erhaltene Flüſſigkeit behutſam in eine Caſſerolle, damit der Bodenſatz zurückbleibe, läßt ſie bis zur Hälfte einkochen und dann ſich wieder klären; danach gießt man dieſe Soya in Flaſchen, korkt ſie feſt zu und bewahrt ſie auf.

40. Pilze (Champignons) zu trocknen.

Man wäſcht die Pilze ganz rein ab, zieht ſie auf einen Faden und läßt ſie in der Sonne oder in einem kühlen Backofen trocknen.

41. Knospen von Nasturtium wie Kapern einzumachen.

Die jungen Knospen von Naſturz werden gewaſchen und mit Biereſſig aufgekocht; dann gießt man den Biereſſig davon ab; ſind ſie kalt geworden, ſo füllt man ſie in ein Glas und gießt Weineſſig darauf. Oder man kann ſie auch ein wenig einſalzen, dann wenn ſie genug Salz gezogen haben, das ſalzige Waſſer abgießen und ſie hernach mit Weineſſig einmachen.

Oder man läßt ſie einige Tage liegen, gießt kochenden Eſſig darauf und bedeckt ſie, wenn ſie kalt ſind. Auf dieſe Art zubereitet, kann man ſie aber erſt nach einigen Monaten eſſen.

42. Bohnenkölle, Thymian und Dragon zu trocknen.

Man ſchneide dieſe Kräuter ehe ſie blühen ab, ſtreife die Blätter von den Stielen und trockne ſie ſchnell in der

Digitized by Google

Sonne oder in einem mäßig warmen Ofen, reibe oder stoße sie recht fein und bewahre sie in trocknen Flaschen auf.

43. Mais oder Welschkorn in Essig.

Man salzt den Mais, läßt ihn 24 Stunden stehen, putzt ihn trocken ab, legt ihn schichtweise mit Fenchel, Dill, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken ꝛc. in einen Topf und gießt starken Essig kochend darüber. Dann schüttet man ihn noch einmal ab, macht ihn wieder kochend und gießt ihn von Neuem darüber; so auch zum dritten Mal.

44. Sauerampfer einzumachen.

Man kocht Sauerampfer auf, schüttet ihn auf einen Durchschlag, damit das Wasser davon ablaufe und legt ihn dann in ein Glas oder in einen Toof, gießt eine Salzpökel, die ein Ei tragen kann, darauf und verwahrt den Sauerampfer gegen die Einwirkung der Luft dadurch, daß man geschmelztes Nierenfett auf denselben gießt und dann das Glas oder den Topf zupfropft.

45. Petersilie einzumachen.

Man hackt Petersilie, reibt sie mit vielem Salze durch, giebt sie in ein Glas, welches man mit einer Blase verbindet und verwahrt sie.

46. Auf andere Art.

Man hackt Petersilie, schmelzt Butter, vermengt die Petersilie damit und läßt sie einige Augenblicke darin durchbraten. Nach einigen Tagen sticht man die nun kalt und steif gewordene Petersilienbutter mit einem Löffel ab und giebt sie in ein anderes Geschirr. Ganz unten wird man etwas Nasses finden, das man weggießen muß, weil es, wenn man dies nicht thäte, die Butter verderben würde. Die Butter wird nun noch einmal geschmelzt, dann in ein Glas gegeben und zum Gebrauch verwahrt.

47. Petersilie zu trocknen.

Man pflückt von der Petersilie alle großen Stengel ab und läßt die Blätter in der Sonne trocknen. Dann reibt man sie durch einen Durchschlag und verwahrt das Durchgeriebene in trocknen Gläsern an einem trocknen Orte. Die Petersilie behält ganz ihre grüne Farbe, ist auch der frischen an Geschmack sehr ähnlich und kann sich auf diese Weise mehrere Jahre halten. Wenn man sie brauchen will, muß man eine Viertelstunde vorher kaltes Wasser darauf gießen.

48. Citronen lange aufzubewahren.

Man wickelt jede einzelne Citrone in Papier und legt sie dann in einen Kasten mit getrocknetem Sand und stellt sie an einen luftigen Ort.

II. Vom Einmachen der Baumfrüchte.

a. Vom Einmachen ganzer Baumfrüchte.

1. Quitten einzumachen.

Man nimmt am liebsten Birnenquitten, wischt sie ab, schneidet sie in der Mitte der Länge nach durch, schält sie, nimmt das Kernhaus heraus und läßt die Quitten mit den Schalen und den Kerngehäusen mit Wasser so lange kochen, bis sie sich einstechen lassen. Dann nimmt man sie heraus und legt sie auf eine Schüssel, damit sie abtropfen können. Das Wasser mit den Schalen und Kerngehäusen läßt man noch eine Stunde kochen, gießt es dann durch ein Sieb und setzt es wieder auf, um den Zucker darin abzuschäumen. Auf 1 ℔ Quitten rechnet man 1 ℔ Zucker. Hat dieser ausgeschäumt, so thut man die Quitten hinein, welche nun so lange kochen müssen, bis sie ganz klar und mürbe sind. Sobald dies der Fall ist, nimmt man sie aus der Brühe, in der sie gekocht haben, heraus und läßt diese zu einem

Digitized by Google

dicken Syrup einkochen. Dann legt man die Quitten schichtweise mit ganzen Nelken, Stücken Canehl und der Brühe in ein Glas. Sollte sich finden, daß die Brühe nach einigen Tagen wieder dünn geworden wäre, so muß man sie noch einmal mit Zucker wieder einkochen.

Anmerk. Man kann statt Wasser auch gleich Essig oder Wein nehmen; die Quitten bekommen eine angenehme Säure dadurch, was recht gut schmeckt.

2. Quittenschnitte zum Kochen einzumachen.

Man schneidet die Quitten in beliebige Schnitte und kocht sie ein wenig in halb Wein und halb Wasser; alsdann hebt man sie mit einem Löffel heraus und legt sie, wenn sie gekocht sind, in gläserne Gefäße, welche aber nicht ganz voll werden dürfen, damit die Brühe völlig darüber gehe. Hernach läßt man Schmalz zergehen und schüttet es in das Glas, damit es ganz oben mit Schmalz geschlossen werde; dann stellt man es in den Keller auf ein Brett. Auf diese Weise bleiben sie lange gut. Wenn man davon kochen will, so schält man das Schmalz ab, nimmt so viel als man kochen will, heraus, läßt alsdann den Schmalz wieder zergehen und gießt es wieder in das Glas.

3. Birnen in Essig und Zucker einzumachen.

Man nimmt hierzu jede nicht zu mehlige Sorte Birnen, welche noch nicht zu reif sein dürfen. Man nimmt zu 7 ℔ Birnen 1¼ Flasche Essig, 3 ℔ Zucker, 1 Loth Canehl und ½ Loth Nelken, läßt die Birnen darin gahr aber nicht zu mürbe kochen und giebt sie dann mit der Brühe in eine Kruke (Steintopf), kocht den zweiten Tag die Brühe wieder auf, gießt sie wieder heiß über die Birnen und wiederholt dieses am dritten Tag noch einmal. Wenn sie völlig erkaltet sind, legt man ein Stück in Franzbranntwein getauchtes Papier herüber und bindet sie zu.

Digitized by Google

4. Birnen in Branntwein.

Man nimmt feine Birnen, schält sie und wirft sie gleich in frisches, Brunnenwasser, damit sie weiß bleiben. Dann rechnet man auf 1 ℔ Birnen ¾ ℔ Zucker. Der Zucker wird in Wasser gekocht und geläutert und darin die Birnen, die man vorher in ein Sieb gelegt hat, gahr gekocht. Hierauf läßt man sie sorgfältig abtropfen, legt sie mit etwas Citronschale in Gläser und gießt, sobald sie völlig erkaltet sind, starken Branntwein (Spriet) darüber. Der Saft muß noch ½ Stunde einkochen, weil er sonst leicht wieder dünn wird, und kommt, nachdem er erkaltet ist, zu den Birnen; schließlich legt man in Franzbranntwein getauchtes Papier über die Gläser und bindet sie zu.

5. Pfirschen in Zucker.

Man schält nicht zu reife Pfirschen, schneidet sie durch, streut geriebenen Zucker darauf, auf 1 ℔ Kirschen ¾ ℔ Zucker gerechnet und läßt sie damit kochen. Sobald man fühlt, daß die Pfirschen mürbe sind, nimmt man sie aus der Brühe heraus, läßt diese aber noch nachkochen, bis sie recht dick ist, und gießt sie erkaltet über die Pfirschen; auch muß man sie nach 2 Tagen wieder einkochen und dies wohl noch fünf- bis sechsmal wiederholen, weil sie leicht wässerig wird. Man legt hierauf, nachdem man sie in Gläser gethan, gleichfalls ein in Franzbranntwein getauchtes Papier darüber, bestreut es mit geriebenem Zucker und bindet sie zu. Dieses Verfahren wird bei allen folgenden eingemachten Früchten beobachtet.

6. Pfirschen in Branntwein einzumachen.

Man nimmt Pfirschen, die schon ihren völligen Wachsthum erreicht haben, aber doch nicht ganz weich sein müssen, sticht mit einer Nadel einige Mal in jede Pfirsche und wirft sie in reines Brunnenwasser, setzt sie darauf mit dem Wasser aufs Feuer und läßt sie langsam weich kochen, doch so, daß sie nicht bersten. Dann nimmt man sie aus dem Wasser heraus, legt sie auf ein Sieb, damit alle Feuchtigkeit ablaufe und setzt nun Zucker, auf 1 ℔ Pfirschen 1 ℔ Zucker

gerechnet, mit wenigem Wasser aufs Feuer, klärt ihn ab, läßt ihn, nachdem er wohl abgeklärt ist, noch eine Zeit lang kochen und gießt ihn nun ganz heiß auf die gekochten Pfirschen. Nach 24 Stunden gießt man den Zucker wieder ab und läßt ihn ganz dick, unter öfterm Umrühren, einkochen und erkalten. Dann mischt man zu jedem Pfund Zucker 1/4 Flasche Franzbrannntwein, gießt denselben auf die Pfirschen, bindet sie mit einer Blase zu und verwahrt sie an einem luftigen Orte.

7. Aprikosen in Zucker einzumachen.

Man nimmt Aprikosen die zwar reif, aber noch hart sind, schneidet sie der Länge nach von einander, nimmt den Stein heraus und legt sie in ein Glas. Wenn sie ausgekernt sind, wägt man sie und nimmt auf 1 ℔ Aprikosen 3/4 ℔ Zucker; diesen streut man auf die Aprikosen und läßt sie eine Nacht damit stehen. Wenn dann am andern Tage der Zucker ziemlich geschmolzen ist, legt man die Aprikosen mit dem Zucker in einen Topf und setzt diesen aufs Feuer. Sobald der Zucker heiß wird, setzt man ihn vom Feuer ab; es pflegen auch dann schon einige Aprikosen weich zu werden, diese nimmt man heraus und legt sie in eine Schüssel, und so fährt man fort, bis alle Aprikosen mürbe und gahr sind. Den Zucker setzt man nun wieder aufs Feuer, läßt ihn kochen, schäumt ihn und gießt ihn, wenn er recht steif gekocht ist, heiß auf die Aprikosen. Nach einigen Tagen gießt man den Zucker wieder ab, legt die Aprikosen in ein Glas und die Aprikosenkerne, die man aus der äußeren harten Schale heraus gemacht haben muß, dazwischen. Den Zucker kocht man zu einem dicken Syrup, gießt ihn so heiß über die Aprikosen, als es das Glas vertragen kann, läßt ihn kalt werden und bindet das Glas mit einer Blase fest zu.

8. Aprikosen in Branntwein einzumachen.

Man verfährt mit diesen völlig so, wie dies bei der Vorschrift „Pfirschen in Branntwein einzumachen“ angegeben worden ist.

9. Reineclauden oder grüne Pflaumen einzumachen.

Man nimmt ausgewachsene, aber noch nicht völlig reife Pflaumen, durchsticht die Haut hin und wieder mit einer Stecknadel, stellt sie dann mit völlig kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie langsam warm werden, darauf nimmt man sie aus dem warmen Wasser und stellt sie in kaltem Wasser bis zum folgenden Tage zurück. Dann kocht man auf jedes Pfund Pflaumen 1 ℔ Zucker in Wasser, schäumt ihn rein ab, giebt etwas Citronenschale hinzu und läßt ihn bis zum Candiren einkochen, giebt dann die Frucht hinein, nimmt die Casserolle vom Feuer, schwenkt die Pflaumen einige Mal darin um, deckt sie zu und läßt sie kalt werden. Dann legt man die Frucht einzeln in Einmachegläser, kocht den Saft unter beständigem Rühren etwas ein, läßt ihn kalt werden, giebt während dem etwas Spriet oder Rum dazu und giebt ihn dann auf die Frucht. Dann bindet man Papier und Blase darüber, wie bei Nr. 5 angezeigt ist.

Große gelbe Pflaumen werden ebenso eingemacht.

10. Auf andere Art.

Man beobachtet hierbei dasselbe Verfahren, welches bei der Vorschrift: „Pfirschen in Branntwein einzumachen“ angegeben worden ist.

11. Zwetschen in Zucker einzumachen.

Man zieht den Zwetschen die Haut ab und macht die Steine heraus, dann rechnet man auf 6 ℔ Zwetschen, ohne Haut und Steine 3 ℔ Zucker, ½ Loth ganze Nelken und ½ Loth Canehl. Der Zucker wird mit 3 oder 4 Eßlöffeln voll Branntwein befeuchtet, aufs Feuer gesetzt und geschäumt; dann thut man die Nelken, den Caneel und die Zwetschen dazu, kocht letztere bis sie gahr und weich sind, nimmt sie dann aus der Brühe heraus, läßt diese noch nachkochen, und giebt dann beides in ein Glas, das man mit einer Blase verbindet.

Digitized by Google

41. Jacobsen in Alta-Skjeldalen.

Jacobsen kam am 1. Juli 1882 in Alta an und ging sofort an die Arbeit. Er hatte sich einen Gehilfen mitgebracht, Namens Hansen, und mietete sich in Alta ein Zimmer, welches er mit Hansen bewohnte. Er hatte sich vorgenommen, die Gegend um Alta-Skjeldalen herum zu durchforschen, und zu diesem Zwecke hatte er sich ein Pferd gemietet, welches ihn und sein Gepäck trug. Er ritt zuerst nach Skjeldalen, wo er sich einige Tage aufhielt, und dann nach Bossekop, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er nach Talvik und Hjemmeluft, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er nach Kaafjord, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er nach Repvaag, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er nach Kvalsund, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er nach Hammerfest, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er nach Alta zurück, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er nach Skjeldalen, wo er sich ebenfalls einige Tage aufhielt. Dann ritt er

14. Mirabellen in Branntwein.

Man schüttet 2 ℔ nicht zu reife Mirabellenpflaumen in kochendes Wasser, läßt sie darin kochen, bis sie steigen und aufspringen, legt sie in ein Sieb und läßt sie abtropfen. Dann läßt man 1½ ℔ Zucker mit Wasser aufkochen, giebt ihn in einen porcellanenen Kump und wenn die Mirabellen abgetropft sind, so legt man sie in den warmen Zucker. Den andern Tag nimmt man die Mirabellen heraus, legt sie in ein Zuckerglas, läßt die Sauce einkochen bis sie dick wird, und rührt so viel Franzbranntwein darunter als nöthig ist, dieselbe so viel zu verdünnen, daß sie über die Mirabellen gehe, über die man sie schüttet. Man verwahrt das Glas mit einer Blase.

15. Kirschen in Zucker einzumachen.

Man nimmt Maikirschen oder Herzkirschen, schneidet die Stiele davon ab, wägt sie und giebt nun zu 1 ℔ Kirschen ohne Stiele ½ ℔ Zucker. Aus den Kirschen macht man die Steine heraus, setzt sie mit dem Zucker, mit etwas ganzen Nelken und Canehl aufs Feuer und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Dann nimmt man sie aus der Brühe heraus, gießt die durchgelaufene Feuchtigkeit wieder zur Brühe und läßt diese nachkochen bis sie wie ein dicker Syrup wird. Die Kirschen werden nun in ein Glas gelegt und die Brühe wird kalt darauf gegossen.

16. Auf andere Art.

Man nimmt saure Kirschen (Glaskirschen), pflückt die Stengel von denselben ab und macht die Steine heraus, dann rechnet man auf 1 ℔ Kirschen 1 ℔ Zucker, den man in Wasser eintaucht, aufs Feuer setzt, kocht, bis er ganz dick ist, und ihn während des Kochens beständig schäumt. Die Kirschen werden darauf zu dem Zucker gegeben und darin ganz langsam gekocht, bis sie ganz durchsichtig werden, ungefähr eine Stunde, und sich kein Schaum mehr zeigt. Dann füllt man die noch warmen Kirschen in die dazu bestimmten und vorher überm Feuer erwärmten Gläser, die

Digitized by Google

erſt, wenn die Kirſchen erkaltet ſind, mit doppeltem Papier oder einer Blaſe verbunden werden.

17. Kirſchen in Eſſig einzumachen.

Man nimmt hierzu von den gewöhnlichen ſchwarzen Kirſchen, ſchneidet von dem Stiel die Hälfte ab, nimmt auf jedes Pfund Kirſchen 1/4 ℔ Zucker und eine kleine Obertaſſe voll ſcharfen Eſſig, ſtellt letzteres zuſammen aufs Feuer, ſchäumt es gut ab, ſchüttet dann ſo viel Kirſchen hinein wie auf der Oberfläche liegen können, läßt ſie ein paar Mal überkochen, giebt ſie mit der Schaumkelle in Einmachegläſer oder Töpfe und fährt ſo fort, bis die Kirſchen zu Ende ſind. Nelken und Canehl giebt man zwiſchen jede Lage Kirſchen nach Gutdünken. Zuletzt gießt man den Saft auf dieſelben. Am folgenden Tage gießt man den Saft oder die Sauce wieder herunter, kocht ihn wieder auf und gießt ihn kochend wieder über die Kirſchen, welches am dritten Tage noch einmal wiederholt wird, dann läßt man aber den Saft etwas abkühlen, ehe man ihn über die Kirſchen gießt, darauf läßt man ſie völlig erkalten und bindet ſie zu.

18. Kirſchen in Bränntwein einzumachen.

Man rechnet auf 3 ℔ ſogenannte Heckenkirſchen, von denen man die Stiele bis zur Hälfte abgeſchnitten hat, 1 ℔ Zucker und 1 Quart ſtarken Franzbranntwein. Die Kirſchen müſſen, wenn ſie recht trocken ſind, alſo zu einer Zeit, da es weder regnet noch thauet, gepflückt werden. Nachdem man ſie abgewiſcht hat, legt man ſie in ein Glas, taucht den Zucker in Waſſer und ſetzt ihn mit Nelken und Canehl aufs Feuer, kocht ihn, bis er recht dick wird, ſchäumt ihn während der Zeit beſtändig, läßt ihn etwas abkühlen, gießt den Branntwein dazu und beides, wohl durchgemiſcht, auf die Kirſchen.

19. Kirſchen trocken aufzubewahren.

Man pflückt die Stengel von den Kirſchen ab und füllt ſie in reine ganz trockne Flaſchen, am beſten in die fran-

Digitized by Google

zösischen Confitürgläser, korkt sie fest zu und taucht die Mündung der Flasche sammt dem Kork in geschmelztes Harz. Die Kirschen halten sich vortrefflich und schmecken mitten im Winter wie frische.

20. Morellen einzumachen.

Zu 3 ℔ Morellen nimmt man ¼ Loth Cardemommen, ¼ Loth Cubeben, ¼ Loth Nägelein, ¼ Loth ganzen Canehl, ¾ Quart Essig und ungefähr 1¼ ℔ Zucker. Uebrigens verfährt man wie bei dem Einmachen anderer Kirschen.

21. Unreife Corneelkirschen wie Oliven einzumachen.

Wenn diese Kirschen eben beginnen sich zu röthen, pflückt man sie ab und läßt sie ein wenig welk werden. Dann wird ein weites Glas oder ein hölzernes Faß mit weichem Wasser angefüllt und so viel Salz hineingeschüttet, als darin zerschmelzen kann, bis man sieht, daß es nicht mehr zergeht, sondern zu Boden fällt. Die Früchte werden mit Fenchel und Lorbeerblättern in die Pökel gelegt und das Gefäß wohl zugemacht. Nach 3 Monaten gleichen sie an Farbe und Geschmack den veronesischen Oliven und werden wie diese zum Braten gegessen. Sollten sie salzig werden, so muß man sie etwas einwässern.

22. Wallnüsse einzumachen.

Man nimmt Wallnüsse, am besten von den sogenannten doppelten, die aber gepflückt werden müssen, ehe Holz darin ist (vor dem 22. Juli oder spätestens an diesem Tage), durchsticht sie mit einer hölzernen Pfrieme, damit die braune Lauge, die sich darin befindet, heraus zieht, legt sie in reines Wasser, läßt sie acht Tage darin liegen und giebt ihnen täglich zweimal frisches Wasser. Dann kocht man sie in Wasser recht mürbe, läßt auf einem Durchschlage alle Feuchtigkeit abtropfen und erkalten, steckt dann in die durch die hölzernen Pfriemen gemachten Löcher dünne Stückchen Ca-

ward, gegen Weſten, ab. Jenſeit Weſtlon gelangten Wan-
derer in das Dorf Ruſſel, wo ſie ſich ausruhten. Hier
ſtand ein Haus, das ſie ſich zu Nutze machten. Sie
ſtiegen hinein, und fanden Alles in Ordnung. Sie
kochten ſich Eſſen, und ſchliefen die Nacht darin. Am
andern Morgen ſtanden ſie auf, und gingen weiter.
Sie kamen nach Weſtminſter, und ſahen ſich die Kirche
an. Dann gingen ſie nach London, und ſahen ſich
auch dieſe Stadt an. Sie ſahen ſich Alles an, was
ſie ſehen wollten, und gingen dann wieder zurück.

89. Wanderung nach Oxford.

Von dieſer Stadt aus gingen Einige nach Oxford.
Sie gingen durch Weſtlon, Ruſſel, Weſtminſter, Ken-
ſington, Hammerſmith, Brentford, Hounslow, Bed-
font, Staines, Egham, Chertſey, Weybridge, Cob-
ham, Epſom, Ewell, Kingſton, Wimbledon, Mor-
den, Sutton, Croydon, Beckenham, Bromley, Ken-
ley, Sidcup, Dartford, Crayford, Erith, Woolwich,
Charlton, Greenwich, Deptford, Rotherhithe, Ber-
mondſey, Southwark, Lambeth, Batterſea, Putney,
Kew, Richmond, Twickenham, Hampton, Weſtlon,
Ruſſel, Weſtminſter, Kenſington, Hammerſmith,
Brentford, Hounslow, Bedfont, Staines, Egham,
Chertſey, Weybridge, Cobham, Epſom, Ewell, Kings-
ton, Wimbledon, Morden, Sutton, Croydon, Beck-
enham, Bromley, Kenley, Sidcup, Dartford, Cray-
ford, Erith, Woolwich, Charlton, Greenwich, Dept-
ford, Rotherhithe, Bermondſey, Southwark, Lam-
beth, Batterſea, Putney, Kew, Richmond, Twicken-
ham, Hampton,

24. Bittere Pomeranzen in Zucker einzumachen.

Man nimmt bittere Pomeranzen, schält sie ganz dünn, sticht sie mit einer hölzernen Pfrieme und läßt sie 12 Stunden in einem Gefäß mit Fluß- oder Regenwasser liegen. Darauf schüttet man sie in weiches kochendes Wasser und läßt sie kochen bis sie ganz mürbe werden, nimmt sie heraus, läßt sie erst auf einem Durchschlage, dann auf einem reinen Tuche abtropfen, schneidet sie in 2 oder 4 Theile, macht alle Kerne heraus und die Haut davon. Auf 1 ℔ Pomeranzen rechnet man 1 ℔ Zucker. Den Zucker kocht man mit etwas Wasser zu einem dünnen Syrup, den man mit dem Weißen von einem Ei abklärt; dann läßt man die Pomeranzen so lange mit kochen, bis sie ganz klar und durchsichtig werden; nun nimmt man sie heraus, legt sie in ein Glas, läßt den Syrup noch einkochen urd gießt ihn kalt auf die Pomeranzen.

Anmerk. Man kann auch zu dem Zucker, ehe man die Pomeranzen dazu giebt, etwas Citronensaft mischen.

25. Apfelsinenschalen in Zucker einzukochen.

Man kocht Apfelsinenschalen in Wasser mürbe, läßt sie dann in kaltem Wasser eine Zeit lang liegen und darnach abtropfen. Dann kocht man naßgemachten Zucker, gießt ihn auf die Schalen, läßt sie eine Nacht damit stehen und kocht die Schalen mit dem Zucker, bis letzterer dick ist; zuletzt werden sie auf Papier getrocknet.

26. Apfelsinen einzumachen.

Man schält, die gelbe und die dicke weiße Schale von den Apfelsinen, stellt diese (d. h. die innern Apfelsinen) mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie vors Kochen kommen, legt sie dann auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Dann wiegt man auf jedes Pfund Apfelsinen 1 ℔ Zucker ab,

stellt denselben mit etwas Wasser zu Feuer, läßt ihn langsam zum Kochen kommen, schäumt ihn rein ab, schüttet die Apfelsinen hinein, schwenkt sie einige Male damit um, stellt sie zum Erkalten zurück, legt dann die Frucht einzeln in Einmachegläser, läßt den Saft dann noch etwas einkochen und gießt ihn heiß über die Apfelsinen. Nach zwei Tagen kocht man den Saft noch einmal wieder ein und giebt ihn dann kalt über die Apfelsinen, legt dann ein in Franzbranntwein getauchtes Stück Papier darauf, streut feinen Zucker herüber und bindet das Glas mit einer Blase zu.

Man kann die Apfelsinen auch, nachdem sie blangirt und abgekühlt sind, in 4 oder 8 Theile zerlegen und sie dann eben so behandeln, wie oben angegeben.

27. Mispeln einzumachen.

Man nimmt recht reife Mispeln, putzt das Rauhe mit einer Scheere ab, sticht mit einer Spicknadel einige Löcher hinein, in die man Citronenschale und Canehl steckt, kocht sie in Wasser halb mürbe und läßt sie auf einen Durchschlag abtropfen. Dann kocht man Zucker mit Wasser, auf 1 ℔ Mispeln ¾ ℔ Zucker und auf 1 ℔ Zucker 12 Eßlöffel voll Wasser gerechnet. Man schäumt den Zucker während des Kochens beständig, damit er recht klar werde, läßt ihn ein wenig abkühlen und gießt ihn über die Mispeln. Am andern Tage gießt man den Zucker wieder ab, gießt einige Löffel voll Wasser dazu und kocht ihn, schüttet ihn, wenn er erkaltet ist, auf die Mispeln und läßt sie eine Nacht damit stehen. Am nächsten Morgen kocht man die Mispeln mit dem Zucker bis sie mürbe sind, nimmt sie heraus, läßt den Zucker noch nachkochen, thut ihn, etwas abgekühlt, auf die Mispeln und verwahrt sie in einem Glase. Bemerkt man nach einigen Wochen, daß der Zucker wieder dünn und wässerig geworden ist, so kocht man ihn von Neuem auf.

28. Melonen einzumachen.

Man macht aus den Melonen, nachdem man sie geschält hat, alles Inwendige heraus, zerschneidet sie in Streifen,

Digitized by Google

legt sie in Weineſſig und läßt sie 24 Stunden darin liegen. Dann rechnet man auf 1 ℔ Melonen ½ ℔ Zucker. Den Zucker läßt man mit etwas Eſſig über Feuer zergehen, thut, wenn er geſchäumt iſt, 1 Quentchn. Canehl und Nelken und die Melonen dazu und läßt sie kochen bis sie ganz mürbe und durchſichtig werden; dann nimmt man sie heraus, läßt die Brühe einkocheu und füllt Beides, nachdem es gehörig abgekühlt iſt, in ein Glas; obenauf legt man ein mit Branntweiu befeuchtetes Stück Papier und bindet eine Blaſe darüber.

29. Gurken in Zucker.

Man nimmt hierzu völlig ausgewachſene Gurken, ſchält sie, ſchneidet sie in 4 Theile, befreit sie von den Kernen und trocknet sie ab. Dann ſtellt man auf 1 ℔ Gurken ½ Flaſche Eſſig und ½ ℔ Zucker zu Feuer, ſchäumt dieſes ab und läßt dann die Gurken langſam darin gahr kochen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, gießt das Abgetropfte wieder zu der andern Sauce und läßt dieſelbe dick einkochen. Dann legt man die Gurken nebſt 1 Quentchen Nelken und 1 Quentchen Canehl und etwas Citronenſchale in ein Einmacheglas, gießt die Sauce darüber und bindet ſie mit einer Blaſe zu.

30. Melonen in Zucker.

Hierzu nimmt man reife, aber keine mürbe Melonen, ſchält sie und nimmt das innere Weiche heraus, ſchneidet sie in fingerlange und fingerdicke Scheiben. Dann wiegt man für jedes Pfund Melonen 1 ℔ Zucker ab, zieht dieſen durch kaltes Waſſer, ſtellt ihn auf gelindes Feuer und ſchäumt ihn rein ab, legt dann ſo viel Melonen hinein, wie neben einander liegen können und läßt ſie darin klar und mürbe kochen, aber ja nicht zu weich, legt ſie dann auf eine flache Schüſſel und wenn ſie nicht allenthalten klar ſind, klopft man ſie ſanft an den Stellen mit einem ſilbernen Löffel und fährt ſo damit fort bis ſie alle ſind. Dann legt man ſie vorſichtig in ein Einmacheglas, läßt die Sauce noch etwas einkochen und gießt ſo viel von derſelben dar-

Abs. 1a) in Klasse 1a) ist. Die Gesetze Tag und Nacht, Sommer und Winter, Ebbe und Flut, Leben und Tod, Krieg und Frieden, Gut und Böse, Reich und Arm, Gesund und Krank, Schön und Häßlich, Gut und Schlecht, Alt und Jung, Groß und Klein, Dick und Dünn, Ja und Nein, Hell und Dunkel, Weiß und Schwarz, Rot und Blau, Grün und Gelb, Süß und Sauer, Hoch und Tief, Lang und Kurz, Breit und Schmal, Dick und Dünn, Voll und Leer, Hart und Weich, Warm und Kalt, Naß und Trocken, Rauh und Glatt, Steif und Schlaff, Stark und Schwach, Schnell und Langsam, Laut und Leise, Licht und Schwer, Dicht und Dünn, Fest und Flüssig, Gasförmig und Tropfbar, Elektrisch und Magnetisch, Positiv und Negativ, Plus und Minus, Multiplikation und Division, Addition und Subtraktion, Integration und Differentiation, Sinus und Cosinus, Tangens und Cotangens, Sekans und Cosekans, Logarithmus und Exponentialfunktion, Gerade und Ungerade, Rechts und Links, Oben und Unten, Vorn und Hinten, Innen und Außen, Ein und Aus, Auf und Zu, Hin und Her, Vor und Zurück, Ab und Zu, Ab und An, Ab und Auf, Ab und Nieder, Ab und Hinab, Ab und Hinunter, Ab und Herab, Ab und Herunter, Ab und Hinauf, Ab und Herauf, Ab und Hinüber, Ab und Herüber, Ab und Hinein, Ab und Heraus, Ab und Hinaus, Ab und Herein

neun Monate, ja ein ganzes Jahr nachher, wird man die Trauben eben so gesund wiederfinden, wie man sie hineingelegt hatte. Aprikosen und Pfirschen kann man auf dieselbe Art aufbewahren.

34. Auf eine andere Art.

Man nimmt die schönsten und größten Weintrauben, verpicht sie da wo sie abgeschnitten sind, oder taucht sie daselbst in heißes Wachs; dann befestigt man sie an einen Zwirnsfaden, spannt in einem luftigen Zimmer Stricke auf und bindet die Trauben daran, doch so, daß sie einander nicht berühren. Alle 8 Tage sieht man danach und schneidet, ohne die gesunden Trauben mit den Fingern zu berühren, die angefaulten Trauben mit einer feinen Scheere ab. Auf diese Art halten sich die Weintrauben lange.

35. Berberitzen einzumachen.

Man streift die Berberitzen von den Stielen, an denen sie sitzen, ab und nimmt auf 1 ℔ Berberitzen 1 ℔ Zucker. Der Zucker wird mit wenigem Wasser aufs Feuer gesetzt, gekocht und abgeschäumt. Wenn er gehörig geläutert ist, giebt man die Berberitzen dazu; sobald sie aufkochen, nimmt man sie mit einer Schaumkelle aus dem Zucker heraus und läßt diesen noch so lange nachkochen, bis er ganz steif ist, dann gießt man ihn über die Berberitzen.

36. Hagebutten in Zucker einzumachen.

Man nimmt Hagebutten, wischt sie rein ab, schneidet sie auf und macht alle Kerne mit einem Federkiel heraus. Dann nimmt man auf 1 ℔ Hagebutten 1 ℔ Zucker. Diesen setzt man mit etwas Wasser aufs Feuer, läutert ihn, kocht ihn, bis er sich candirt, und thut dann die Hagebutten hinein, jedoch zur Zeit nur so viel, wie auf einmal neben einander liegen können, kocht sie bis sie mürbe sind, nimmt sie heraus und läßt die Brühe noch nachkochen.

Digitized by Google

37. Hagebutten in Essig.

Man rechnet auf 3 ℔ Hagebutten 2 ℔ Zucker, 1 Quart französischen Weinessig, ½ Loth Nelken und ½ Loth Canehl. Den Zucker taucht man in Wasser, thut ihn zu dem Essig, läßt diesen aufkochen, schäumt ihn und giebt, wenn sich gar kein Schaum mehr zeigt, das Gewürz und die Hagebutten hinein, jedoch von Letztern zur Zeit nicht mehr, als zugleich auf der Oberfläche des Essigs neben einander liegen können. Dann läßt man sie kochen bis sie mürbe sind, etwa eine Viertelstunde, nimmt sie heraus, läßt die Brühe noch einkochen und gießt sie über die Hagebutten.

38. Auf andere Art.

Man nimmt zu 2½ ℔ ausgekernten Hagebutten 1½ ℔ Zucker und 1 Quart scharfen Weinessig. Der Essig wird mit dem Zucker gekocht, geschäumt und laulicht über die Hagebutten gegossen; am andern Tage wird er wieder abgegossen, gekocht und etwas heißer auf die Hagebutten gegossen; den dritten Tag gießt man ihn noch einmal ab, läßt ihn kochen und thut, wenn er kocht, die Hagebutten hinein, sie müssen nur eben aufkochen; dann werden sie heraus genommen und die Brühe wird nachgekocht.

39. Himbeeren in Zucker einzumachen.

Man nimmt Himbeeren, macht sie von den Stielen ab und nimmt zu 1 ℔ Himbeeren (ohne Stiel) ¾ ℔ Zucker. Dieser wird mit etwas Wasser geläutert; wenn er ganz klar und ziemlich dick gekocht ist, thut man die Himbeeren dazu, kocht sie eben über, nimmt sie heraus, kocht den Zucker bis er recht steif ist (etwa 1 Stunde) und gießt ihn über die Himbeeren. Am andern Tage wird er abgegossen, wieder eingekocht und aufs Neue auf die Himbeeren gegossen; dies wird so lange wiederholt, bis der Zucker ganz steif bleibt und keine Feuchtigkeit mehr absetzt.

Ist es gerade nicht sehr darum zu thun, daß die Himbeeren ganz bleiben, so thut man besser, sie mit dem Zucker, von dem Beginnen des Kochens an, ¾ Stunden kochen zu lassen. Sie halten sich dann weit länger, ja mehre Jahre

Digitized by Google

40. Unreife Stachelbeeren ohne Zucker einzumachen.

Man nimmt unreife Stachelbeeren, pflückt oder schneidet von denselben unten den Stiel und oben die Blumen ab, doch so, daß die Beeren selbst nicht beschädigt werden (werden sie im geringsten verletzt, so verderben sie), und füllt sie in reine, völlig trockne Weinflaschen. Auf den Boden eines Kessels legt man Heu, umwickelt auch jede einzelne Flasche mit Heu, damit die Flaschen nicht an einander stoßen, setzt sie in den Kessel und stopft, im Fall sie noch nicht fest genug stehen sollten, zwischen die leeren Zwischenräume noch so viel Heu, daß sie sich in dem Kessel gar nicht mehr bewegen können, pfropft sie aber nicht zu. Dann füllt man den Kessel mit kaltem Wasser an, jedoch so, daß es nicht in die Mündung der Flaschen fließen kann, und setzt den Kessel nun auf ein starkes Feuer. Sobald das Wasser aufkocht, muß der Kessel vom Feuer genommen werden; dann läßt man die Flaschen mit dem Heu in dem Kessel ohne sie zu rühren eine Nacht stehen. Am andern Morgen nimmt man sie heraus, pfropft sie zu, versiegelt sie und bringt sie in den Keller, in welchem man sie hinlegen, nicht hinsetzen muß. Alle 8 Tage müssen sie umgelegt werden. Man kann die Flaschen auch überall mit Sand bedecken, die Stachelbeeren sollen sich dann noch besser halten.

41. Unreife Stachelbeeren einzumachen, ohne zu kochen.

Man wischt die Stachelbeeren mit einem Tuche rein, kneift den Stiel und die Blüthe ab, ohne die Beeren zu verletzen und an den Saft zu treffen, und füllt sie in reine und völlig trockene Flaschen, welche man wohl zupfropft und versiegelt. Diese Frucht hält sich auf diese Art länger als ein Jahr und bleibt so ansehnlich als wäre sie frisch abgepflückt.

Noch besser schmecken sie, wenn man Abends weiches Wasser aufkocht, solches erkalten läßt, es am andern Morgen in die Flaschen oder Zuckergläser gießt, welche die

Stachelbeeren aufnehmen sollen, dann diese hineinschüttet und die Gläser versiegelt. Sie verlieren durch das Wasser viel von ihrer scharfen Säure und schmecken weit angenehmer.

Auch nimmt man wohl solche Stachelbeeren, die schon ihrer Reife nahe sind. Zu unreif sind sie unangenehm dem Geschmack und ungesund.

42. Unreife Stachelbeeren in Zucker einzumachen.

Man nimmt unreife Stachelbeeren, so groß wie sie nur zu haben sind, schneidet die Blumen und Stiele davon und macht an der Seite eine Oeffnung, mittelst welcher man die Kerne heraus nimmt. Dann läßt man die Stachelbeeren mit Wasser aufkochen, nimmt sie mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heraus und giebt Zucker zu denselben, auf 1 ℔ Stachelbeeren 1 ℔ Zucker gerechnet. Hiermit läßt man sie aufkochen, nimmt sie dann heraus, läßt den Zucker so lange kochen, bis derselbe ein steifer Syrup ist, und gießt ihn kochend auf die Stachelbeeren. Am andern Tage gießt man den Zucker wieder ab, kocht ihn aufs Neue recht dick und gießt ihn wieder über die Stachelbeeren. Dies muß vier bis fünf Mal wiederholt werden.

43. Reife Stachelbeeren in Zucker einzumachen.

Man nimmt reife rothe Stachelbeeren und schneidet den Stiel und die Blume unten und oben ab, dann nimmt man Zucker, auf 1 ℔ Stachelbeeren ½ ℔ Zucker gerechnet, zieht diesen durchs Wasser, läßt ihn bis zum Candiren langsam kochen, giebt darauf die Stachelbeeren hinein und läßt sie ganz langsam ½ Stunde kochen. Dann nimmt man die Stachelbeeren mit einer Schaumkelle heraus und läßt die Brühe, wenn sie noch zu flüssig sein sollte, noch ¼ oder ½ Stunde kochen, nimmt sie dann ebenfalls vom Feuer, thut die Stachelbeeren, wenn sie kalt geworden sind, in ein Glas, gießt die Brühe darüber, legt ein mit Branntwein getränktes Papier darauf, über welches man eine Blase bindet und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

Digitized by Google

44. Johannisbeeren einzumachen.

Nachdem man 1 ℔ Zucker mit wenigem Wasser geläutert hat, giebt man 1 ℔ Johannisbeeren dazu, läßt sie aufkochen, nimmt sie mit einer Schaumkelle aus der Brühe heraus, legt sie auf einen Durchschlag und wenn alle Feuchtigkeit abgetropft ist, in ein Glas. Den Saft läßt man noch nachkochen, bis er zu einem dünnen Syrup geworden ist; dann gießt man ihn, wenn er meist kalt geworden ist, auf die Johannisbeeren.

45. Kronsbeeren (Preißelbeeren) einzumachen.

Nachdem man die Kronsbeeren verlesen hat, wäscht man sie rein und breitet sie zum Trocknen dünn auf einem reinen Tische auseinander; dann setzt man, auf jedes Pfund Beeren ½ ℔ Zucker gerechnet, aufs Feuer, gießt so viel Wasser darauf, daß er gut geschäumt werden kann, dann giebt man die Beeren hinein nebst Nelken und Canehl nach Geschmack, läßt sie 6—10 Minuten unter beständigem Umwenden darin durchkochen, nimmt sie dann mit der Schaumkelle heraus und läßt die Sauce unter beständigem Umrühren einkochen, läßt sie etwas abkühlen und giebt sie auf die Kronsbeeren, deckt ein in Franzbranntwein getauchtes Stück Papier darauf und bindet die Gläser oder Kruken zu.

Anmerk. Wer diese Frucht weniger süß liebt, kann auch auf 1 ℔ Beeren ¼ ℔ Zucker nehmen.

46. Auf andere Art.

Man stellt die Kronsbeeren, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, auf gelindes Feuer und läßt sie zum Kochen kommen, schüttet sie dann auf einen Durchschlag, läßt alle Feuchtigkeit davon abtropfen, rechnet dann auf jedes Pfund Kronsbeeren ¼ ℔ Zucker, etwas Canehl und Nelken, stellt dieses zusammen aufs Feuer und läßt sie ¼ Stunde kochen, füllt sie dann in Gläser oder Kruken und behandelt sie wie oben angegeben.

Den davon abgetropften Saft benutzt man zum Gelee. Man giebt zu jedem Pfund Saft $^3/_4$ ℔ Zucker und kocht ihn so lange damit, bis ein Tropfen davon auf einer Schüssel rund stehen bleibt.

47. Heidelbeeren (Bickbeeren) in Zucker einzumachen.

Die Bickbeeren werden mit Zucker, auf 3 ℔ Bickbeeren 1 ℔ Zucker gerechnet, eingekocht. Sobald die Bickbeeren gespült sind und die Feuchtigkeit etwas abgetropft ist, giebt man den Zucker dazu, mit welchem man sie so lange stehen läßt, bis dieser geschmolzen ist. Dann werden sie aufs Feuer gesetzt, geschäumt und von der Zeit, da sie aufkochen, etwa noch eine Stunde gekocht. Darauf giebt man sie mit der Brühe in Gläser, legt ein mit Branntwein getränktes Papier darauf, bindet aber keine Blase darüber, weil sie dann leicht verderben, sondern läßt sie offen stehen, oder bedeckt sie mit geschmelztem Hammelstalg.

Anmerk. Man kann auf 1 ℔ Bickbeeren $^1/_4$ ℔ Zucker nehmen und sie mit diesem nur $^1/_2$ Stunde kochen lassen. Sie werden aber dann nicht völlig so schmackhaft, wie die, nach der eben angegebenen Vorschrift eingemachten Bickbeeren.

48. Heidelbeeren (Bickbeeren) ohne Zucker einzumachen.

Nachdem man von den Bickbeeren, die man trocken aufbewahren will, alle unreifen und verdorbenen Beeren ausgesondert hat, spült man sie in Wasser recht rein, schüttet sie dann zum Abtropfen auf einen Durchschlag und füllt sie, sobald sie wieder völlig trocken sind, in rein gespülte, aber trockene Flaschen. Im Uebrigen beobachtet man ganz das Verfahren, welches in der Anweisung: Stachelbeeren ohne Zucker einzumachen" (siehe Nr. 40) angegeben ist.

Anmerk. Man kann sie auch auf einem Backofen trocknen.

Digitized by Google

49. Kürbiß zu trocknen und auf sonstige Art zu benutzen.

Getrocknet und zum achten Theile unter getrocknetes Obst gekocht ist der Kürbis einer der zartesten und wohlschmeckendsten Bissen, denn durch das Kochen mit Obst mildert er die Säure desselben, nimmt sie zu seinen allzu süßen Bestandtheilen auf und gewinnt dadurch einen vorzüglichen Wohlgeschmack.

Die von der äußern Schale und innern Kernhaut befreieten Kürbisse werden in Stücke von 1½ Zoll oder in kleinere Würfel geschnitten, auf Papier gelegt und anfangs in eine sehr mäßige Wärme gebracht, die erst, wenn die äußern Flächen schon trocken sind, bis zur Hitze eines Backofens erhöht werden kann. Doch muß man sorgen, daß der Kürbiß nicht braun werde, weil dann ein brenzlicher Geschmack entsteht, sondern die Farbe, die er roh hat, behalte. Sind alle Stücke vollkommen trocken, so verwahrt man sie am besten in freier Luft hängenden und mit Stecknadeln durchstochenen Papiersäcken oder in Säcken von loser Leinwand.

Das Fleisch der Kürbisse dient auch zu einem trefflichen Futter für Kühe; sie geben sehr viel und fette Milch danach und fressen es gern. — Wenn man es mit Wasser ankocht und durch Gest (Hefen) in Gährung setzt, so läßt sich ein trefflicher Branntwein, und zwar in nicht unbedeutender Menge daraus gewinnen. Die Fruchtkerne, deren ein Kürbiß wohl 6 bis 8 Loth liefert, kann man, von den Schalen beereit, statt der Mandeln, Pingeln (Pinien) und Pistazien an Speisen benutzen; ferner mit Wasser gestoßen ein der Mandelmilch ähnliches Getränk daraus bereiten; und endlich ein dem Mandelöl ähnliches Oel daraus pressen, welches, wenn es frisch, das Provenceöl ersetzen kann. 1 ℔ Kürbiskerne liefert 6 bis 8 Loth Oel.

50. Erdbeeren einzumachen.

Man nimmt am liebsten die Ananas-Erdbeeren dazu, wenn sie eben reif, aber noch nicht weich und fleckig sind, und pflückt das Grüne davon. Dann kocht man auf jedes

Digitized by Google

Pfund Erdbeeren 1 ℔ Zucker mit etwas Waſſer zum Candiren und gießt ihn dann über die Erdbeeren, welche man in eine Terrine gegeben hat. Am folgenden Tage gießt man den Saft wieder davon, läßt ihn wieder bis zum Candiren einkochen, ſchüttet dann die Erdbeeren hinein, läßt ſie eben mit überkochen und gießt ſie wieder mit dem Safte in die Terrine, gießt nach 2 Tagen den Saft wieder davon, läßt ihn bis zum Fadenziehen einkochen, giebt dann die Erdbeeren in kleine Einmachegläſer und den etwas abgekühlten Saft darüber. Sollte derſelbe nach einigen Tagen wieder dünn geworden ſein, ſo muß man ihn noch einmal davon gießen und einkochen laſſen.

51. Wachs- od. Paradiesäpfel einzumachen.

Nachdem dieſelben ganz rein abgewiſcht und die Hälfte vom Stiel geſchnitten, werden ſie eben ſo behandelt, wie bei Hagebutten Nr. 37 angegeben iſt.

52. Mittel, alle Arten von Früchten aufzubewahren.

Man thut die nicht allzureifen und bei trocknem Wetter gepflückten Früchte, als Kirſchen, Pflaumen, Aprikoſen, in trockne große Flaſchen mit weiten Hälſen, pfropft dieſe feſt zu und taucht die Pfröpfe und Flaſchenmündungen in geſchmelztes Harz oder Pech. Dann befeſtigt man das eine Ende eines Bindfadens an den Hals jeder Flaſche, verſenkt ſie in einen offenen Brunnen und befeſtigt das andere Ende an einen Nagel, um die Flaſchen, wenn man will, wieder herausziehen zu können. Sie halten ſich auf dieſe Art vollkommen friſch und ſchön.

b. Von der Bereitung verschiedener Obstsäfte und Muße.

1. Quittengelee.

Man reibt das Wollige von den Quitten, schneidet sie in 8 Theile, stellt sie zu Feuer mit so viel Wasser, daß sie gut davon bedeckt sind, und läßt sie 2 Stunden langsam kochen, dann schüttet man sie auf ein reines Sieb, drückt den Saft rein heraus und läßt ihn klären, wiegt dann auf jedes Pfund Saft 3/4 ℔ Zucker ab, stellt diesen mit dem Safte zu Feuer, schäumt es gut ab und läßt es so lange kochen, bis ein Tropfen davon auf einer kalten Schüssel rund stehen bleibt.

Anmerk. Man nimmt zum Gelee nur solche Quitten, welche zum Einmachen nicht gut sind, auch kann man von den Schalen und Kernhäusern allein Gelee bereiten. Den Satz des Saftes und das Musige, welches man noch durchs Sieb treiben kann, kocht man mit etwas Zucker zu Marmelade ein.

2. Aprikosenmuß.

Man macht aus den Aprikosen die Steine heraus und zieht ihnen die Haut ab; dann legt man sie in einen Topf und dazu Zucker, auf 1 ℔ Aprikosen rechnet man 3/4 ℔ Zucker. Hiermit läßt man sie kochen bis sie sich ganz aufgelöset haben.

3. Zwetschenmuß.

Man stellt reife ausgesteinte Zwetschen mit etwas Wasser zu Feuer und läßt es unter beständigem Rühren 3 bis 4 Stunden kochen bis es ganz dick wird; je länger es kocht, desto besser hält es sich. Dann füllt man es in steinerne Gefäße und gießt geschmelztes Hammelfett darüber.

Anmerk. Wenn die Masse Zwetschen, welche man kochen will, nicht gar zu groß ist, kann man sie in ein steinernes Gefäß geben, dieses in einem Topf mit Wasser aufs Feuer setzen, das Wasser immer kochen lassen und so das Muß kochen; es braucht dann gar nicht gerührt zu werden.

4. Aprikosen-Marmelade.

Man zieht von recht reifen Aprikosen die Haut ab und befreit sie von den Kernen, dann rührt man sie durch einen feinen Durchschlag, wiegt zu jedem Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker ab, stellt diesen mit etwas Wasser zu Feuer, schäumt ihn gut ab, läßt ihn so lange kochen bis er Faden zieht, giebt dann die durchgeriebenen Aprikosen dazu und läßt sie unter stetem Umrühren so lange kochen, bis die Masse recht dick wird. Dann füllt man sie in kleine Einmachegläser, läßt sie erkalten, deckt ein in Franzbranntwein getauchtes Papier darauf und bindet die Gläser mit einer Blase zu.

5. Hagebuttenmuß.

Man setzt getrocknete Hagebutten mit Wasser, Wein und ganzem Canehl aufs Feuer und läßt sie kochen bis sie sich ganz auflösen. Dann reibt man sie durch ein Haarsieb, mischt Zucker und Citronensaft zu dem Durchgeriebenen und läßt es wieder heiß werden.

6. Hagebuttenschleim.

Das Inwendige der Hagebutten, das, was nicht gegessen werden kann, wird mit Wasser aufs Feuer gesetzt und drei Stunden gekocht; dann gießt man es auf ein Haarsieb. Das Durchgelaufene vermischt man mit Zucker und kocht es zu einem dicken Syrup.

7. Erdbeerenmuß.

Man setzt 1 ℔ Erdbeeren, nachdem man die Stiele davon abgepflückt hat, mit ¾ ℔ Zucker aufs Feuer, schäumt sie und läßt sie kochen, bis sie sich ganz aufgelöset haben.

8. Himbeerenmuß.

2 ℔ Himbeeren und 1 ℔ Johannisbeerensaft werden mit 20 Loth Zucker vermischt. Dies Alles wird zusammen aufs Feuer gesetzt. Wenn es ¼ Stunde gekocht hat, werden

Digitized by Google

noch 20 Loth Zucker dazu gethan, und nun dieſe Maſſe vollends dick gekocht. Oder man treibt die Himbeeren durch ein Sieb und kocht das Durchgeriebene mit Zucker dick ein.

9. Himbeerengelee.

Man nimmt 6 ℔ von den Stielen geſonderte Himbeeren, ſetzt ſie aufs Feuer, läßt ſie heiß werden, drückt ſie durch ein Tuch und thut den Saft zu dem Syrup, den man unterdeſſen folgendermaßen bereitet hat: Man hat auf die oben erwähnten 6 ℔ Himbeeren 4 ℔ Zucker genommen, ihn in Waſſer eingetaucht, ſchnell wieder herausgezogen, gekocht und unterdeſſen beſtändig geſchäumt, zuletzt, um den Zucker recht zu läutern, auch noch das Weiße eines Eies dazu gegeben. Zu dieſem alſo zubereiteten Syrup giebt man nun den ausgepreßten Saft und läßt beides in einem irdenen offenen Topfe kochen bis es ſteif iſt, was man mit einem Tropfen, den man auf einen Teller gießt, verſucht; bleibt derſelbe rund ſtehen, ſo iſt das Gelee gut.

10. Pfirſchen-Marmelade.

Man macht aus recht reifen Pfirſchen die Steine, reibt ſie durch einen feinen Durchſchlag, wiegt dann auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ feingeriebenen Zucker ab, ſtellt beides zuſammen aufs Feuer und läßt es unter beſtändigem Rühren einige Male aufkochen und verfährt dann ebenſo damit wie in der vorigen Nr. angegeben iſt.

11. Grüne Pflaumen-Marmelade.

Dieſe wird eben ſo zubereitet wie Aprikoſen-Marmelade.

12. Erdbeeren-Marmelade.

Man nimmt auf 1 ℔ durch ein Sieb getriebene Erdbeeren 1 ℔ geſtoßenen Zucker, rührt beides durcheinander, ſtellt es aufs Feuer und läßt es unter beſtändigem Umrühren einige Male aufkochen, füllt dann die Marmelade in Einmachegläſer und verfährt damit, wie in Nr. 4 angegeben worden iſt.

13. Stachelbeeren-Marmelade.

Man pflückt von völlig ausgewachsenen, aber noch unreifen Stachelbeeren Blättchen und Stiele ab, kocht sie in Wasser weich, läßt sie auf einem Durchschlage ablaufen, reibt sie durch ein Sieb und nimmt auf jedes Pfund des Durchgeriebenen 1 ℔ Zucker, zieht denselben durch Wasser, stellt ihn aufs Feuer, schäumt ihn, giebt die durchgeriebene Masse hinzu und läßt sie unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis die Marmelade ganz dick ist und verfährt dann so damit, wie in Nr. 4 angegeben worden ist.

14. Aepfel-Marmelade.

Man nimmt hierzu eine gute Sorte Aepfel und verfährt dann, nachdem man sie geschält und vom Kernhause befreit hat, eben so damit, wie in Nr. 4 angegeben worden ist.

15. Himbeeren-Essig.

Auf 4 ℔ vom Stiel abgesonderte Himbeeren gießt man 1 Quart scharfen Weinessig und läßt sie damit 24 Stunden zugedeckt stehen, drückt dann beides durch ein leinenes Tuch, vermischt den ausgepreßten Saft mit 2 ℔ Zucker, setzt ihn aufs Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er nicht mehr schäumt. Dann füllt man ihn, wenn er abgekühlt ist, in Flaschen, die man fest zukorkt; über den Kork wird eine Blase gebunden und der Himbeereness so an einem kühlen Orte aufgehoben.

16. Auf andere Art.

Zwei Quart scharfen Weinessig gießt man auf 4 ℔ Himbeeren, läßt sie damit 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen, dann preßt man den Saft durch ein reines Tuch. In einen irdenen Topf giebt man 3 ℔ Zucker und etwas Wasser, läßt beides kochen und schäumt es. Wenn der Zucker anfängt recht dick zu werden, schüttet man den Saft dazu und läßt dies so lange unter beständigem Abnehmen des Schaumes kochen, bis sich gar kein Schaum

mehr zeigt. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es abkühlen und füllt es in Flaschen, die man zukorkt und mit einer Blase verbindet.

17. Johannisbeersaft mit Zucker einzumachen.

Man streift Johannisbeeren, von denen die Hälfte aus rothen, die Hälfte aus weißen besteht, von den Stielen ab, preßt sie durch ein reines Tuch und vermischt den ausgepreßten Saft mit Zucker, auf 3 ℔ Saft 3 ℔ Zucker gerechnet. Den mit Zucker vermischten Saft setzt man nun aufs Feuer, läßt ihn kochen bis er ganz steif wird, schäumt ihn jedoch während dieser Zeit beständig und verwahrt ihn in kleinen steinernen Kruken (Krug, irdenes Gefäß) oder Gläsern.

Anmerk. Schwarze Johannisbeeren sind noch ergiebiger. Den unangenehmen Geruch verlieren sie beim Kochen ganz. Um das Ausdrücken des Saftes zu erleichtern, kann man sie vorher auf Feuer warm machen; doch dürfen sie nicht bis zum Kochen erhitzt werden.

18. Auf andere Art.

Man preßt von den Stielen abgestreifte Johannisbeeren durch ein Tuch, läßt diesen Saft noch einmal durch Flanell oder einen wollenen Beutel laufen und nimmt dann so viel Zucker an Gewicht als man Saft hat. Der Zucker wird gerieben, durchgesiebt und trocken aufs Feuer gesetzt. Sobald er klümprig wird, gießt man den Saft darauf und läßt ihn nur einmal stark aufkochen, er muß dann sogleich vom Feuer abgenommen werden, da er sonst wieder dünn werden würde. Es kommt beim Kochen viel Schaum auf den Saft, der vorsichtig abgenommen werden muß.

19. Johannisbeerensaft mit Zucker einzumachen, ohne denselben zu kochen.

Man preßt frische Johannisbeeren, die bei trocknem Wetter gepflückt sein müssen, durch ein Tuch und thut den

Saft in eine porcellanene Schüssel. Auf 1 ℔ Saft rechnet man 1 ℔ Zucker. Den Saft rührt man mit einem silbernen Löffel in einer Richtung, nicht zu geschwind, aber ununterbrochen und mit einer gleichmäßigen Geschwindigkeit. Von dem Zucker muß man alle 8 Minuten etwas zu dem Saft geben und ihn daher, da der Saft 2 Stunden gerührt werden muß, in 16 Theile theilen. Wenn der Saft recht dick ist, füllt man ihn in kleine Gläser, in welchen man ihn an einem trocknen Orte aufbewahrt.

20. Dünnen Johannisbeersaft ohne Zucker aufzubewahren.

Man streift Johannisbeeren von den Stielen ab, preßt sie durch ein Tuch und läßt den Saft eine Nacht stehen. Am folgenden Tage läßt man ihn ungefähr fünf Minuten kochen. Wenn der Saft erkaltet ist, füllt man ihn in Flaschen, gießt Franzbranntwein darauf, verkorkt die Flaschen und verwahrt sie im Keller.

21. Auf andere Art.

Man nimmt reife, von allen Blättern und Stielen gesonderte Johannisbeeren und setzt sie aufs Feuer. Sobald sie etwas heiß werden, drückt man sie durch ein leinenes Tuch. Den ausgepreßten Saft füllt man in rein gespülte, doch völlig trockene Flaschen, stellt diese, jedoch ohne sie zuzupfropfen, an einen Ort hin, wo der Saft in Gährung kommen kann und läßt sie daselbst vier Tage stehen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man den Schaum, der sich oben an der Oeffnung der Flaschen zeigen wird, mit etwas Baumwolle ab, gießt dann einige Tropfen Oel in jede Flasche, pfropft sie zu und versiegelt sie.

Oder man füllt den Saft, gleich nachdem er ausgepreßt worden, in kleine Flaschen. Diese werden ganz so wie man man es mit unreifen Stachelbeeren zu machen pflegt (siehe V. II. Nr. 40), mit Heu umwickelt, in einem Topfe mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und eine Viertelstunde ge-

Digitized by Google

kocht. Wenn sie erkaltet sind, werden sie fest zugekorkt, der Kork in heißes Harz getaucht und dann an einem dunkeln Orte aufbewahrt.

22. Johannisbeerensaft mit Himbeerensaft vermischt.

Man kocht 2½ ℔ Johannisbeerensaft, 1½ ℔ Himbeerensaft und 1 ℔ Zucker auf und füllt dann diesen Saft in kleine geschwefelte Flaschen, die man mit einer Blase verbindet.

23. Kirschsaft.

Man nimmt Kirschen, pflückt den Stiel davon, macht die Steine heraus und kocht sie. Wenn sie mürbe sind, reibt man sie durch einen Durchschlag, wägt den Saft und nimmt auf 1 ℔ Saft von süßen Kirschen ½ ℔, auf 1 ℔ Saft von sauern Kirschen ¾ ℔ Zucker. Diesen Saft und Zucker kocht man bis er dick ist (etwa 2 Stunden). Oder man kocht den Zucker bis er ganz steif ist. Sobald er in einem silbernen Löffel erhärtet, so gießt man den Kirschsaft dazu und läßt nun beides noch ¼ Stunde kochen. Dann füllt man ihn in Gläser, legt obenauf ein in Branntwein getauchtes Stück Papier und verbindet das Glas mit einer Blase.

24. Hollundersaft.

Die Hollunderbeeren werden von den Stielen gepflückt, in einem Kessel aufs Feuer gesetzt und nachdem sie ziemlich heiß geworden sind, durch ein Tuch gedrückt. Der Saft wird darauf gekocht, bis er ganz dick ist, und in Töpfe gefüllt, die man mit einer Blase verbindet und an einem trocknen Orte verwahrt.

Digitized by Google

25. Birnensyrup.

Die Birnen werden von der äußern Schale und von den Kernen befreit, auf dem Reibeisen zerrieben und der Brei mit halb so viel Wasser (dem Maße nach) verdünnt, in leinene Beutel gefüllt und gut ausgepreßt. Der Saft wird in einen Kessel gegossen, für den Saft von etwa 24 großen Birnen werden 2 Loth geschabte Kreide zugesetzt, Alles wohl unter einander gerührt und zum Sieden erhitzt. Diese Flüssigkeit wird hierauf durch Flanell geseihet, erkaltet und mit dem von 2 Eiern zu Schaum geschlagenen Weißen, oder in deren Stelle mit 2 Eßlöffeln von Rindsblut durchmengt und abermals gekocht, bis sich der Saft völlig klärt und alle markigen Theile als Schaum heraus geworfen werden. Man gießt den klaren Saft zum dritten Male durch und dampft das Durchgerührte zur gehörigen Dichtigkeit ab.

26. Apfelsyrup.

Man nimmt dazu Aepfel, die während des Winters gelitten haben, zermalmt sie und drückt ihren Saft mit einer Presse aus. Diesen Most läßt man in einem weiten Gefäß bei lebhaftem Feuer bis zur Hälfte einkochen, wobei man ihn mit etwas Citronensaft klären und abschäumen kann. Bis zu drei Viertel abgedunstet erhält man Aepfelgallerte.

27. Aepfelgelee.

Man nimmt unreife Aepfel, putzt sie rein, schneidet die Stengel und die Blumen ab, schält sie aber nicht, schneidet sie in Viertel und diese wieder quer durch. Dann setzt man sie mit kochendem Wasser aufs Feuer, so daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie schnell mürbe kochen. Darauf läßt man sie zugedeckt 24 Stunden ruhig stehen, bindet sie dann in ein Tuch, hängt es über einen Napf und läßt es tropfen bis aller Saft heraus ist, wozu etwa 24 Stunden gehören. Nun rechnet man auf 5 ℔ Saft 3½ bis 4 ℔ Zucker (oder

auf 1 ℔ Saft ¾ ℔ Zucker) und den Saft von 5 bis 6 Citronen, je nachdem die Aepfel süß oder sauer sind. Dies Alles setzt man wieder aufs Feuer, schäumt es wohl und läßt es so lange kochen bis es roth und steif ist, giebt es in Gläser und deckt ein mit Branntwein getränktes Papier darauf und verbindet es mit einer Blase.

Mit reifen Aepfeln kann man ebenso verfahren.

28. Berberitzensaft.

Die Berberitzen, von denen man diesen Saft bereiten will, werden in einem hölzernen Gefäß mit einem hölzernen Stampfer zerstampft, wo möglich ohne die Steine zu zerquetschen. Dann werden sie durch ein Haarsieb in ein irdenes Gefäß gerührt und darin an einen nicht zu kühlen Ort hingestellt, wo man sie 24 Stunden stehen läßt. Nach Verlauf dieser Zeit gießt man den Saft von dem Bodensatz ab (oder klärt ihn gleich durch Erhitzen mit Eiweiß, welches man vorher durch Schlagen damit verbunden hat) und füllt ihn in Flaschen, die man aber nicht versiegeln und auch nicht fest zupfropfen darf, weil sie sonst leicht zerspringen würden. Dieser Saft hält sich mehrere Jahre lang, um so mehr, wenn man etwas Mandelöl darauf gießt. Er ist statt des Citronensaftes sehr gut an Brühen, Sahnen (Crêmes), auch zu Punsch zu gebrauchen. Besonders letzterem ertheilt derselbe einen sehr angenehmen Geschmack, der dem des Citronensaftes fast vorzuziehen ist.

29. Citronensyrup.

Man preßt aus den Citronen den Saft, nimmt zu 1 ℔ Citronensaft 1 ℔ Zucker; den Zucker muß man, nachdem er in Wasser eingetaucht ist, kochen und läutern; dann thut man den Citronensaft dazu und läßt Beides in einem irdenen Topfe eine Viertelstunde kochen. Ehe man diesen Citronensyrup in Gläser giebt, muß man ihn eine Nacht stehen lassen, er klärt sich dann besser ab. Am andern Tage füllt man ihn in Gläser und deckt ein Stück durch Branntwein gezogenes Papier darauf.

Digitized by Google

30. Auf andere Art.

Man nimmt 4 ℔ frischen, ausgepreßten und gereinigten Citronensaft, giebt dazu 6 Loth der äußern frischen Citronenschale, läßt Beides in einem gläsernen Gefäß ungefähr 20 Stunden an einem warmen Orte stehen, dann seihet man es durch und giebt 6 ℔ feinen weißen Canarienzucker dazu; mit diesem läßt man es nur einmal aufwallen.

31. Violensaft.

Man pflückt die Veilchenblätter von dem Grünen ab, thut sie in ein porzellanenes oder irdenes Gefäß, gießt kochendes Wasser darauf und läßt es 4 bis 5 Tage an einem kühlen Orte stehen; dann drückt man es durch ein leinenes Tuch in ein Einmacheglas, wiegt den Saft, rechnet das vorher gewogene Glas ab, nimmt Zucker an Gewicht so viel als Saft, kocht beides zusammen in einem wohl verzinnten Kessel, bis der Saft dick genug ist und thut ihn in ein reines trockenes Glas; er hält sich viele Jahre.

32. Korneelkirschenmuß.

Man kocht die reifen Beeren in einem Kessel weich, treibt sie durch einen Durchschlag, nimmt zu dem Durchgeriebenen halb so viel Zucker an Gewicht, als dies beträgt, und kocht es bis zur Dicke eines gewöhnlichen Pflaumenmußes unter beständigem Rühren ein. Das Muß ist für sich allein, so wie zu Brühen und Torten zu gebrauchen.

33. Senfbirnen.

Hierzu nimmt man eine große Sorte Birnen, stellt sie gut gewaschen zu Feuer, giebt so viel Wasser darauf, daß sie reichlich davon bedeckt sind und läßt sie gahr aber nicht weich kochen. Dann nimmt man sie heraus, legt sie neben einander auf ein Brett und läßt sie eine Nacht liegen, legt sie darauf in eine Kruke, nimmt von dem Birnenwasser, welches sich indessen gehörig geklärt hat, drei Theile und einen Theil Essig, im Ganzen aber so viel, daß die Birnen

Digitized by Google

gut davon bedeckt werden. Den Essig kocht man zuvor mit Syrup auf und schäumt ihn ab (auf ½ Himten rechnet man 2 ℔ Syrup), mengt dann ½ ℔ gemahlenen Senf dazu, mengt dieses mit dem Birnenwasser zusammen und gießt es über die Birnen; den Topf bindet man mit Papier zu und verwahrt ihn im Keller. Es ist gut wenn man den Topf alle paar Tage etwas schüttelt, damit sich oben keine Haut ansetzt.

Anmerk. Man wähle zum Aufbewahren der Früchte einen luftigen trocknen Ort und sehe recht fleißig nach, ob sich dieselben gut halten, damit man, wenn sich Schimmel oben aufsetzt, oder sonst ein Verderbniß sich daran zeigt, bei Zeiten abhelfen kann. Sollte dieses der Fall sein, so kann man entweder reines, in Franzbranntwein getauchtes Papier auflegen, weil sich gewöhnlich der Schimmel auf dasselbe zu setzen pflegt. Sollte die Frucht etwas gährig geworden sein, so kocht man den Saft derselben wieder auf, nöthigenfalls auch wohl die Frucht selbst mit.

34. Trüffeln aufzubewahren.

Nachdem man dieselben rein gebürstet und einen Tag hat trocknen lassen, packt man sie in einen Steintopf, so daß sie sich nicht berühren und gießt frisches Schweineschmalz dazwischen und herüber, so daß sie ganz davon bedeckt sind. Nimmt man einige zum Gebrauch heraus, so schmelzt man die Lücken wieder zu. Auf diese Weise erhalten sie sich vollkommen frisch.

Digitized by Google

Haushaltungsregeln.

I. Reinigungsmittel.

1. Allerlei Flecken aus Zeugen zu vertilgen.

a. **Wasserflecken.** Um diese aus Tuch zu vertilgen, muß man sie, mittelst eines kleinen Schwammes, mit aufgelösetem arabischen Gummi bestreichen, und mit einer Bürste, dem Striche nach, sanft streichen. Bei dunkeln Seidenzeugen nimmt man Schleim von Flöhsamen, durch Einweichen des Samens in Wasser bereitet; bei hellen Zeugen Tragantschleim, wozu ein wenig Zucker gemischt worden ist. Dann trocknet man die Stelle mittelst eines heißen Plätteisens.

b. **Bier-, Caffeeflecken** u. s. w. Man muß sie sogleich mit kaltem Wasser auswaschen und mit warmem Kleienwasser nachwaschen. Bei seidnen Zeugen bedient man sich zum Auswaschen mit Nutzen der frischen Ochsengalle. *)

c. **Fettflecken.** Man rührt reinen weißen Bolus mit Wasser zu einem Brei an, bestreicht den Fettflecken damit und läßt den Thon trocknen. Alsdann bedeckt man diesen mit doppeltem grauen Löschpapier und gleitet mehrere Male mit einem heißen Plätteisen darüber hin, worauf sich das Fett in den Thon zieht. Darauf reibt man ihn aus und reibt das Zeug mit einem wollenen Lappen nach, oder bürstet es. Dies kann man bei allen Zeugarten anwenden, deren Farben nicht allzu zart sind.

---

*) Die Art, wie man sie von ihrem unangenehmen Geruch befreien und für mehrere Jahre aufbewahren kann, findet mau angegeben: Pag. 626 Nr. 18.

Digitized by Google

Oder man legt auf beiden Seiten der fettigen Stellen Löschpapier und fährt nun mit einem heißen Plätteisen oder einem silbernen Löffel mit glühenden Kohlen gefüllt, darüber hin.

Bei weißen Zeugen kann man sich mit Nutzen zum Auswaschen des Seifenspiritus bedienen; zu gefärbten Zeugen kann man Eidotter, die man mit etwas Wasser verdünnt, oder frische Ochsengalle, wozu man noch etwas reinen Honig mischen kann, nehmen. Diese Stoffe lösen die Fettigkeiten auf, ohne die Farben anzugreifen. Nachdem man die Flecken damit bestrichen und gerieben, wäscht man sie mit Wasser.

Mittel zur Vertilgung der Fettflecken aus Zeugen, die man nicht gern waschen will (z. B. seidenen Zeugen), sind das reine Terpentinöl, das man mit Bergamotöl vermischen kann, und überhaupt alle ätherischen Oele, vorzüglich das italienische Cedroöl, das Bergamotöl, das Lavendelöl, das Rosmarinöl und das rectificirte Terpentinöl.

Man kann davon auf ein Stück Flanell, noch besser aber auf etwas graues Löschpapier, gießen und damit den Flecken reiben bis er verschwunden ist. Oder man weicht mit dem flüchtigen Oel nur den Flecken auf, belegt ihn auf beiden Seiten mit Löschpapier und bestreicht ihn mit einem heißen Plätteisen. Sollte noch eine Fleckenspur zurückbleiben, so bepinselt man die Stellen mit höchst rectificirtem Weingeist und hält sie über Kohlen, worauf der Weingeist sich verflüchtigt und das Fettige mit sich nimmt. Dies wird wenigstens dann allemal der Fall sein, wenn die flüchtigen Oele rein und nicht gefärbt sind. Sollten sie aber das sein und nach der Erwärmung noch einen Flecken zurücklassen, so muß man diesen wie einen Fettflecken behandeln. Bleibt dann noch ein Rückstand übrig, so bestreicht man diesen mit Weinstein und erwärmt ihn; hilft dieses noch nicht, so muß man den Flecken noch ferner wie einen Obstflecken behandeln. Mit fast gleich gutem Erfolge kann man die ätherischen Oele vorher auch in Alkohol auflösen und so anwenden. Auch der Kampher in Weingeist leistet dieselben Dienste wie die ätherischen Oele. Weder diese noch der Kampher greifen die Zeuge im geringsten an.

Ist Papier mit Wachs, Talg oder Oel beschmutzt worden, so erwärmt man es und zieht erst durch Löschpapier das Fett so viel wie möglich heraus; dann bestreicht man den Flecken mit warmem rectificirtem Citron- oder Terpentinöl auf beiden Seiten des Papiers, erwärmt es nun, und das Fett verdampft zugleich mit dem Oel. Vielleicht muß man dies noch einmal wiederholen. Um die letzte Fleckenspur zu tilgen, bepinselt man den ganzen Flecken und dessen Ränder mit starkem Weingeist, oder mit einer Mischung von einem Theile Schwefeläther und zwei Theilen Alkohol. Bei grobem Papier kann man gepulverte Kreide oder Walkerde, oder feinen Thon darauf streuen, und den Flecken, mit Löschpapier bedeckt, mit einem heißen Eisen so lange streichen bis von dem Pulver das Fett eingesogen ist.

d. **Harzflecken.** Um Flecken von Wachs, Terpentin, Pech, Theer, Wagentheer ꝛc. wegzuschaffen, tränkt man sie mit einem durch Alkohol aufgelöst'en ätherischen Oele, z. B. rectificirtem Terpentinöl, Lavendelöl, Citronenöl, oder mit Kampherspiritus, den man auf graues Löschpapier gießt, reibt sie dann mit Weingeist oder cölnischem Wasser nach und streicht die Stelle mit Löschpapier. Erlaubt es die Natur der Zeuge, so kann man sie mit Seifenspiritus und Wasser, oder besser noch mit Ochsengalle rein waschen. Theerflecken kann man auch durch ungesalzene Butter erweichen und dann mit Seife waschen, oder das Fett mit Thon oder Walkerde ausziehen. Bleibt eine rostfarbige Spur zurück, so behandelt man sie wie Eisenflecken. Wachsflecken und Flecken von weißer Oelfarbe weichen auch dem Schwefeläther. Flecken von Firniß, Oelfarben und Schuhwichse weichen ebenfalls vor der Rindsgalle, auch kann man nach Umständen rectificirtes Terpentinöl anwenden.

e. **Stockflecken.** Um die grauen Flecken, welche durch eine zurückgehaltene Feuchtigkeit in der Wäsche entstehen, fortzuschaffen, mengt man einen Löffel voll zerstoßenes Kochsalz mit einem Theelöffel voll gepülvertem Salmiak und so vielem Wasser, als zur Auflösung der Salze gehört. Hiermit bestreicht man die Stockflecken, setzt sie damit einige Stunden der Luft aus und wäscht sie nun; so verschwinden sie.

f. **Obst- und Weinflecken.** Hat man verſäumt, ſie gleich mit kaltem Waſſer auszuwaſchen, ſo weicht man ſie, wenn ſie ſich in weißen Zeugen befinden, in oxydirte Salzſäure (oxydirt ſalzſaures Kali) oder javelliſchen Liquor (Eau de Javelle), jedes mit eben ſo vielem oder mehr Flußwaſſer verdünnt. Hierin läßt man den Flecken, den man vorher mit reinem Waſſer ausgewaſchen hat, 24 Stunden liegen, worauf er völlig verſchwunden ſein wird, ohne dem Zeuge zu ſchaden. Dann wird dies gewaſchen.

Oder man vermiſcht in einer Obertaſſe einen Theelöffel voll gepülverten Braunſtein mit einem Eßlöffel voll Salzſäure und ſetzt ſie in eine Obertaſſe voll heißen Waſſers. Es ſteigt ein ſcharfer Dampf auf, dies iſt oxydirte Salzſäure. Hält man den mit Waſſer angefeuchteten Flecken über den Dampf, ſo vergeht er in wenigen Minuten. Oxydirt ſalzſaures Kali, oder Kalk, wozu man ein wenig Schwefelſäure ſetzt, leiſtet daſſelbe.

Rothweinflecken pflegen ſchon zu verſchwinden, wenn man ſie mit kochendem Branntwein auswäſcht, oder ſie in warme Milch legt, ein oder zwei Nächte darin liegen läßt, Schwefel anzündet, ihn unter den naſſen Flecken hält und ihn trocknet. Hilft dies nicht, ſo nimmt man obiges Mittel.

Bei gefärbten Zeugen muß man ſeine Zuflucht zur ſchwefelichten Säure*) nehmen. Dieſe wirkt nicht ſo ſtark auf die Farben ein. Weder Blau und Roſa auf Seide, noch alle Farben, welche durch Gallusſäure hervorgebracht werden, werden dadurch verändert. In allen dieſen Fällen alſo kann man dieſe Säure anwenden. Die Flecken werden damit wiederholt genäßt, bis ſie verſchwinden, worauf die Stelle mit Waſſer gewaſchen wird.

---

*) Dieſe wird ſo bereitet: man ſetzt eine Untertaſſe mit gelbem gepülvertem Schwefel, oder Schwefelfaden, in eine irdene Schüſſel, in der ſich reines Waſſer befindet. Dann zündet man den Schwefel an und deckt ſchnell eine große Glasglocke darüber, die man mit lauem Waſſer ausgeſpült hat. Die aufſteigenden Schwefeldämpfe verbinden ſich mit dem Waſſer und ſtellen damit die ſchwefelichte Säure dar. Sobald ſich die Dämpfe geſetzt haben, zündet man den verloſchenen Schwefel von Neuem an, und wiederholt dies ſo oft, bis die Säure ſtark genug geworden iſt. Sie muß in einer Flaſche, die mit einem getränkten Kork wohl verſchloſſen iſt, aufbewahrt werden. Sie hält ſich aber nicht lange.

Digitized by Google

g. **Flecken durch Säuren.** Diese sind nur dann zu vertilgen, wenn die Flecken von Pflanzensäuren herrühren. Diese, wie Essig, weißer Wein, Obst ꝛc. färben einige blaue Farben leicht roth, dunkle Farben hell. Man darf diese dann nur mittelst eines Pinsels mit Salmiakgeist bestreichen, oder sie mit einer Auflösung von einem Theile trocknen Amoniums oder flüchtigen Laugensalzes in 12 bis 16 Theilen Wasser näßen; gewöhnlich kommen dadurch die Farben der Zeuge wieder hervor. Nachher kann man, besonders wenn man etwas zu viel von jener Flüssigkeit genommen haben sollte, die Stelle ein wenig, doch nicht zu lange, ans Feuer bringen, oder eine schwache Säure anwenden. Flecken von frischem Urin (der sich den Säuern nähert) werden eben so behandelt.

h. **Flecken von Laugensalzen.** Sie werden am besten durch verdünnte Pflanzensäuren, noch besser durch Citronensaft mit Wasser verdünnt, vertilgt. Hat man zu viel Säure angewandt, so muß man dies durch flüchtigen Liquor wieder gutmachen. Der Schweiß und faulende Urin besitzen auch alkalische Eigenschaften; dahingegen der frische Urin sich den Säuren nähert.

i. **Dinten- und Rostflecken**, und Flecken von Metallkalken, auch hartnäckige Flecken von Straßenkoth. Sind diese Flecken frisch, so kann man sie gleich mit kaltem Wasser auswaschen und dann Citronsäure und Weinsteinsäure anwenden. Letztere wird gepülvert auf den nassen Flecken gestreut, gerieben, bis der Fleck verschwindet, und dann mit Wasser nachgespült. Sind sie aber sehr eingefressen, so muß man entweder Zuckersäure, oder Sauerkleesalz, in Wasser aufgelöst, anwenden, oder sie den Dämpfen der oxydirten Salzsäure lange aussetzen. Diese Dämpfe bringt man so hervor: man mischt in einer Obertasse einen Theelöffel voll gepülverten Braunstein mit einem Eßlöffel voll Salzsäure und setzt sie in eine Untertasse voll heißen Wassers. Der scharfe Dampf, der nun aufsteigt, ist oxydirte Salzsäure. Der Flecken verschwindet augenblicklich, wenn man ihn, mit Wasser angefeuchtet, über den Dampf hält. Man kann dadurch nicht nur Dintenflecken aus weißen Zeugen und weißem Papier wegschaffen, sondern farbige Flecken aus gedruckten Büchern

vertilgen, ohne daß der Druck leidet, auch grau gewordene Kupferstiche und getuschte Zeichnungen dadurch wieder erfrischen. Doch darf man dieses Mittel nur bei Flecken auf weißem Grunde anwenden, denn es zerstört alle Farben, ausgenommen die aus Kohle bereiteten, wie die Druckerschwärze und die schwarze Tuschfarbe.

Ein sehr sicheres Mittel, besonders gegen Dintenflecken, ist folgende Mischung, die man immer in jeder Haushaltung vorräthig haben sollte:

Man gießt 1 Loth Vitriolöl tropfenweise in 6 Loth Regenwasser, mischt 3 Loth Sauerkleesalz und zuletzt 1 Loth Citronsaft hinzu, läßt Alles in einem nicht verstopften gläsernen Gefäße so lange in der Nähe eines geheizten Stubenofens stehen, bis das Salz aufgelöst ist. Nun läßt man die Flüssigkeit erkalten, gießt sie langsam von den Crystallen ab, die sich etwa angesetzt haben, und verwahrt sie in einem gläsernen Gefäß zum Gebrauch. Will man dieses Mittel anwenden, so gießt man auf die Flecken einige Tropfen desselben und läßt sie einige Minuten lang liegen, da dann die Flecken verschwunden sein werden. Nun wird das Zeug mit Wasser ausgewaschen.

Ein veralteter Dintenfleck läßt, nach Entfernung der Schwärze durch die gewöhnlichen Mittel, meistentheils noch einen Rostflecken zurück; diesen muß man mit einer Auflösung von Schwefelleber bestreichen und dadurch der Auflösung in Säuren fähig machen; dann vergeht er so leicht, wie ein frischer Dintenflecken.

Flecken von rother Dinte werden am besten durch javellischen Liquor (man bekommt ihn in den Apotheken) vertrieben. Diesen gießt man so lange auf den Flecken, bis derselbe verschwindet; dann wäscht man ihn mit kaltem Regenwasser aus. Doch versteht es sich, daß man alle diese Mittel nur bei weißen Zeugen anwenden darf.

Alte Rostflecken sind auch schwer zum Weichen zu bringen. Es geschieht indeß sicher auf folgende Weise: ein Theelöffel voll geschwefeltes Alkali wird in einem Eßlöffel voll Wasser aufgeweicht und auf den Rostflecken so lange gestrichen, bis der helle Rostflecken dunkel geworden ist; dann ist er eben so leicht, wie ein frischer Dintenfleck, durch Säure fortzuschaffen.

2. Waschen und Reinigen mittelst Ammoniak.

a. **Wollene Zeuge.** Auf wollene Zeuge wirkt das Ammoniak (Salmiakgeist) nicht schädlich, selbst das reine oder ätzende nicht, und was die Hauptsache ist, sie filzen sich nicht.

Es giebt daher kein besseres Mittel, wollene Strümpfe, selbst gewebte, zu waschen, als Ammoniakflüssigkeit, mit dem zehnfachen Gewicht Wasser.

b. **Tuchene Kleidungsstücke.** Auch zum Reinigen tuchener Kleidungsstücke ist es sehr zu empfehlen. Die Farbe eines gut gefärbten Tuchs wird dadurch nicht verändert, oder, geschieht es, so ist sie leicht wieder herzustellen. So nehmen beschmutzte scharlachrothe Militairkragen in obiger Flüssigkeit eine Ponceau-Farbe an, die aber durch mit Wasser vermischten Essig sogleich wieder zum Scharlach hergestellt wird.

c. **Kragen an Kleidern.** Eben so werden Kragen an Kleidern geputzt.

d. Das Waschen getragener **seidener Stoffe**, z. B. Tücher und Bänder, ist auf gewöhnliche Weise mit Seife nicht thunlich. Faser und Farbe leiden dabei; durch die Anwendung von Ammoniak vermeidet man Beides. Legt man ein schwarzseidenes Halstuch in eine Flüssigkeit von 1 ℔ Salmiakgeist und 10 ℔ Wasser, arbeitet es ohne Anwendung von Wärme tüchtig durch und spült es hernach in gewöhnlichem Wasser ab, so erhält man es völlig rein, mit Glanz und Farbe wie neu. Mit seidenen Bändern ist es derselbe Fall, nur ändert sich zuweilen bei unächt gefärbten die Farbe, jedoch nicht selten sehr schön.

Moder und sogenannte Stockflecken, welche seidene Zeuge oft auf dem Lager bekommen, werden ebenfalls dadurch beseitigt. Man taucht den Zeug in ein Gemisch von 1 ℔ Ammoniakflüssigkeit und 16 ℔ Wasser, reibt die Flecken gelinde und spült sie hernach in reinem Wasser.

e. **Leder, waschlederne Handschuhe.** Auch das Leder wird von wässerigem Ammoniak nicht angegriffen. Legt man waschlederne Handschuhe in Ammoniakflüssigkeit mit 8 Gewichtstheilen Wasser, so quillen sie sehr auf, und

der Schmutz wird aufgelöst. Spült man sie nun, nach zweitägigem Einweichen in kaltem Flußwasser und läßt sie in der Luft trocknen, so nehmen sie ihren frühern Umfang wieder an und sind wo möglich noch reiner und weicher als vorher.

f. **Für Pergament und schweinslederne Einbände** ist Ammoniak in gleicher Weise das beste Reinigungsmittel, die Wäsche wird vermittelst eines Schwamms vorgenommen, weil Ammoniak die Schwämme nicht auflöst.

g. **Oelanstriche.** Die Farbe unserer Thüren und Fenster besteht aus Leinölfirniß und Bleiweiß; Kali, Pottaschenlauge und warmes Seifenwasser greifen sie an; sie verlieren den Glanz und werden rauh; Ammoniak ist ebenfalls das beste Reinigungsmittel, eben so

h. bei **Oelgemälden** und ihren **Rahmen**, namentlich für Fliegenschmutz.

3. Ueber die Wiederherstellung solcher Farben, die durch Flecken in den Zeugen gelitten haben.

Sind Flecken der Art, daß dadurch bloß die Farben verändert sind, so kommt es darauf an, zu untersuchen, ob dies durch Säuren oder Alkalien hervorgebracht worden ist. Hier tritt dann das Verfahren ein, das schon bei den Flecken von Säuren und Laugensalzen (Alkalien) gesagt worden ist. Die durch die erstern veränderten Farben werden durch das flüchtige Laugensalz, die durch Laugensalze veränderten durch Säuren wieder hergestellt.

Besonders verdient aber in letzterer Hinsicht die Auflösung des Zinns in Königswasser vor andern den Vorzug, wenn man sie, mit Wasser hinlänglich verdünnt, auf die veränderten Farbenstellen streicht. Man kann dadurch getrübte oder erbleichte Farben wieder anfrischen. Namentlich verschwinden hierdurch die Flecken, welche durch Schweiß, z. B. unter den Armen, entstanden sind.

Hat man dunkelblaue, violenblaue oder bläuliche, seidene oder wollene Kleidungsstücke mit Milch, Buttermilch, Molken, oder mit sauern Sachen, z. B. mit Wein, Essig,

Punsch u. s. w. begossen, so entstehen dadurch gelbe oder rothe Flecken, die man am besten dadurch vertreibt, daß man sie mit Salmiakgeist, der mit 3 oder 4 Theilen Wasser verdünnt ist, mittelst eines Schwammes bestreicht. Sollte zu viel Salmiakgeist angewandt sein und dadurch gelbe Flecken zum Vorschein kommen, so darf man diese nur mit etwas Citronsaft oder Essig befeuchten, bis die Grundfarbe wieder hergestellt ist. Aus violettem Zeuge pflegen sich die Flecken auch gut durch Pottasche vertreiben zu lassen.

Sollten blaue Farben auf Wolle, Baumwolle oder Seide gelitten haben, so bedient man sich folgender Indigoauflösung: man reibt einen Theil zartgepülverten Indigo mit vier Theilen rauchender Schwefelsäure (Vitriolöl) in einer porcellanenen Schale zusammen, da denn nach 24 Stunden die Auflösung erfolgt ist. Man setzt ihr hierauf ein achtfaches Gewicht Wasser zu und hebt sie zum Gebrauch auf.

Die ausgegangene braune Farbe bringt man durch eine Abkochung von Eisenvitriol wieder hervor.

Andere völlig zerstörte Farben können nicht anders wieder hergestellt werden, als daß man irgend eine ähnliche Farbe auf die entfärbte Stelle zu bringen sucht.

4. Fett- und Wachsflecken aus Sammt zu vertilgen.

Man nimmt feingepülverten Sand, läßt ihn heiß werden, thut ihn in ein Läppchen und reibt den Flecken damit. Bei allen andern Flecken in Sammt bedient man sich des Terpentingeistes.

5. Dintenflecken aus Tuch und wollenen Zeugen zu vertilgen.

Man mischt zu der Hälfte eines frischen Eies einige Tropfen Vitriolgeist, wäscht den Flecken damit aus und reibt ihn hernach mit einem weißen Tuch (nach dem Striche) fast trocken.

Digitized by Google

Fettflecken werden dadurch am besten weggeschafft, daß man ein Eidotter mit einem Eßlöffel voll Branntwein schlägt, bis eine Salbe daraus entsteht, mit der man die Flecken bestreicht, zwischen einem Tuche reibt und sie dann mit Wasser nachwäscht. Dies thut man ein oder zwei Mal.

6. Flecken aus schwarzem Tuch zu vertilgen.

Man vermischt Weingeist mit spanischer Kreide und Ochsengalle und reibt damit die Flecken aus.

7. Die Flecken aus tuchenen Kleidern zu vertilgen.

Aus blauem, braunem oder überhaupt dunkelm Tuche schafft man am besten die Flecken durch Terpentingeist weg; hingegen zu Scharlach oder überhaupt rothem Tuche nimmt man Vitriolgeist, den man mit vielem Wasser vermischt. Weil der Vitriol leicht Löcher zu fressen pflegt, muß man die Flecken auch nachher noch mit etwas Wasser nachwaschen. Oder man nimmt zu Scharlach Speckstein, mit Weinessig zu einer Salbe gemacht.

8. Aus grünem Zeuge, als: Seide, Cattun, Tuch ꝛc. die blauen Flecken zu vertilgen.

Man nimmt Salmiakgeist, gießt einige Tropfen davon, nachdem man ihn mit weichem Wasser verdünnt hat, auf den Flecken und reibt ihn stark damit; sobald das Zeug trocken geworden ist, hat es die grüne Farbe wieder. Zu grünem Tuch kann man auch Pottasche mit Rosenwasser auflösen und die blauen Flecke damit näßen.

9. Aus schwarzem Taffet die Flecken zu vertilgen.

Man befeuchtet die Flecken mit Branntwein oder cölnischem Wasser und reibt es ein, oder wäscht den Taffet mit Nesselwasser.

Digitized by Google

10. Vertilgung der Dintenflecken aus Fußböden und Holzgeräth.

Hat ein Fußboden (der aber nicht mit Wachs gebohnt ist) Dintenflecken bekommen, oder hat man selbst eine ganze Flasche darüber ausgegossen, so kann man solche durch folgende Mischung sehr leicht zerstören: man tröpfelt 1/4 ℔ concentrirte Schwefelsäure (Vitriolöl) nach und nach in 2 ℔ reines Flußwasser und hebt diese Flüssigkeit, wenn die Wärme, welche sie annimmt, verschwunden ist, in einer Glasflasche zum Gebrauch auf. Will man sie anwenden, so scheuert man vorher den mit Dinte befleckten Fußboden mit warmem Wasser und Sand und gießt etwas von der erwähnten sauren Flüssigkeit darauf. Dann läßt man Alles einige Stunden ruhig stehen, da dann die Flecken verschwunden sein werden, worauf nun der Boden zu wiederholten Malen mit Wasser abgewaschen wird.

Derjenige, dem dies Verfahren zu umständlich ist, lasse weißen Schwefelgeist aus der Apotheke holen und gieße ihn auf die Dintenflecken, so werden dieselben gleich verschwinden. Darauf muß man die gereinigten Stellen mit Wasser nachwaschen. Scheidewasser thut ähnliche Dienste.

11. Blutflecken aus Fußböden zu bringen.

Das beste Mittel ist Abreiben oder Scheuern derselben mit vier Theilen Wasser und einem Theile Schwefelsäure. Ist der Flecken zerstört, so scheuert man mit reinem Wasser, auf keinen Fall aber mit Seife, da sonst ein Fettflecken entstände. Sollte noch Säure im Holze sein, so kann diese durch etwas Lauge oder Asche unschädlich gemacht werden.

12. Vertilgung der Fettflecken aus Fußböden und Holzgeräth.

Man zerschabt Pfeifenerde oder Töpferthon, macht davon mit Wasser einen dicken Brei, bedeckt den Fettflecken damit, läßt ihn trocknen und scheuert ihn mit Sand ab.

Digitized by Google

13. Zweckdienlichstes Mittel, mit Oelfarben angestrichene Fußböden, Tapeten, Hausgeräthe ꝛc. zu reinigen und den ursprünglichen Glanz wieder herzustellen.

Man taucht eine Bürste in frischen Urin und bürstet damit das mit Oelfarbe Angestrichene, bis aller Schmutz weicht. Dann kann man den also gereinigten Gegenstand noch mit reinem Wasser nachwaschen.

14. Fettflecken aus Papier zu machen.

Man erwärmt zuerst das befleckte Papier und legt so lange Löschpapier darauf, als dieses noch Fett einsaugt. Alsdann taucht man einen Pinsel in fast kochendes, sehr reines Terpentinöl, bestreicht damit beide Seiten des Fettfleckens und fährt hiermit so lange fort, bis derselbe ganz verschwunden ist.

Um nun dem Papiere seine frühere Weiße und Glätte wiederzugeben, taucht man eine Bürste in Weingeist und bestreicht mit ihr einige Male die Stelle des früheren Fleckens. Es bleibt dann keine Spur zurück, mag der Flecken nun durch Oel, Wachs oder Talg verursacht gewesen sein.

15. Marmor zu reinigen.

Man macht einen Brei von Ochsengalle, Seifenwasser und Terpentin mit Thonerde, breitet diesen Brei auf dem Marmor aus und läßt ihn einen oder zwei Tage liegen. Dann reibt man ihn gut ab und wiederholt dies ein- oder zweimal, wenn der Marmor zum erstenmal nicht völlig gereinigt ist.

16. Vergoldete Rahmen zu reinigen.

Man übergießt sie mehrmals mit Wasser so lange, bis dieses klar herabfließt. Man reibe sie aber ja nicht mit einem Schwamme oder einem Stücke Leinen, auch wenn diese noch so fein sind, denn sonst nimmt man die Vergoldung weg.

17. Oefen glänzend schwarz zu putzen.

1) Man reinigt sie zuvor mit einer starken Bürste und entfernt den Rost durch Reiben mit Bimsstein.
2) Man mischt etwa 1/4 ℔ Bleiglätte mit 2 ℔ Weinessig.
3) Sodann reibt man die Gegenstände mit der in diese Mischung getauchten Bürste.
4) Sind sie hinreichend trocken, so reibt man sie mit einer Bürste. Sie werden hierdurch so glänzend wie ein Spiegel.

18. Gelbe Flecken aus der Wäsche zu vertilgen.

Wenn gebleichte feine Zeuge gelbe Flecken bekommen oder behalten, so taucht man sie in eine Flüssigkeit, welche aus einem Theil Weinsteinsäure und 150 Theilen warmen Wassers besteht. Für grobe Waaren dient Kleienwasser, welches in saure Gährung übergegangen ist, oder saure Molken, in denen man die Zeuge 4 bis 8 Tage lang stecken läßt.

19. Gelbgewordene Wäsche weiß zu machen.

Der Wäsche, welche gewöhnlich durch langes Liegen gelb wird, kann man dadurch leicht wieder ihre eigenthümliche Weiße zurückgeben, daß man sie zuerst in Buttermilch oder sauern Molken, nachher aber mit Seife gut auswäscht und in der Sonne trocknet. Sollte sie das erste Mal noch nicht vollkommen weiß werden, so wird das Waschen auf die nämliche Art wiederholt.

20. Seidenzeug zu waschen.

Man weicht das Seidenzeug am Abend zuvor in Flußwasser ein; am andern Morgen wäscht man es mit Weizenkleie und venetianischer Seife recht ein, alsdann kocht man Flöhsamen und Gummi Traganth nebst etwas feinem Zucker, zieht das Zeug durch diese Mischung und plättet es, wenn es trocken ist.

Digitized by Google

Oder man nimmt zu einem Bierglase voll Branntwein zwei Eßlöffel voll geschabte Seife und einen Eßlöffel voll Honig, läßt dies aufkochen und wäscht damit das Zeug mittelst eines Schwammes.

21. Sammt zu waschen.

Zwei Rindsgallen werden mit etwas Honig und Seife in weiches Wasser gethan, gekocht und fleißig umgerührt. Der Sammt wird auf ein reines angefeuchtetes Brett gelegt und mit obiger Mischung mittelst eines Läppchens ziemlich stark befeuchtet; hierauf wickelt man ihn auf ein Rollholz und rollt ihn bis der Schmutz verschwunden ist, alsdann wird er durch reines Wasser gezogen, nochmals gerollt und endlich aufgehangen, damit er bald trocken wird. Mit in Wasser geweichter und aufgekochter Hausenblase wird der bald trockne Sammt naßgemacht, zwischen ein Tuch geschlagen und so lange, bis er trocken ist, gerollt, und zuletzt mit einem Tuche wieder aufgerieben.

22. Seife, um seidene und andere Zeuge kalt zu waschen.

Man nimmt 1 ℔ recht gute Seife, schneidet sie in kleine Stücke und weicht sie in ½ Quart Ochsengalle ein, thut noch 3 Loth feinen Zucker, 1½ Loth guten klaren Honig, 1½ Loth Terpentin (oder 2 Loth Honig und ½ Loth Terpentin) dazu, und läßt dies Alles an einem gelinden Feuer recht wohl zusammenkochen, bis die Masse von dem Löffel fällt, womit man sie beständig rühren muß. Alsdann schüttet man sie in eine Schüssel und läßt sie kalt werden; dann kann man sie in Stücke schneiden.

Mit dieser Seife und kaltem weichen Wasser kann man seidene Zeuge, Wolle und Zitz waschen. Sie nimmt alle Fettflecken und allen Schmutz ab und schadet keiner Farbe. Es muß aber alles, was man damit wäscht, schnell getrocknet werden.

Digitized by Google

23. Seidenzeugen den verlornen Glanz wiederzugeben.

Man thut in einen Topf ½ Quart Wasser, giebt in dasselbe 2 Loth Gummi Arabicum und, wenn es geschmolzen ist, 2 Löffel voll Ochsengalle und ½ Loth Flöhsamen, kocht dieses ¼ Stunde und reibt, wenn es kalt ist, damit das Zeug mit einem Schwamm oder mit einem wollenen Tuche, so daß es feucht davon wird; alsdann wird es auf einem leinenen Tuche geplättet.

24. Wollene Zeuge mit Kartoffeln zu waschen.

Alle Arten wollener Zeuge werden vorzüglich gut, wenn sie auf folgende Art gewaschen werden. Man macht zunächst alle Fettflecken mit dem Gelben eines Eies heraus, reibt alsdann weiße große geschälte Kartoffeln auf einer Reibe fein, giebt hierauf so viel weiches Wasser, wie man glaubt, dazu gebrauchen zu müssen (auf ein Kleid ungefähr einen Suppenteller voll geschälter Kartoffeln gerechnet), rührt Alles um und drückt es durch ein reines Tuch in ein anderes Gefäß, läßt es einige Minuten stehen, gießt es hierauf in einen Kessel und rührt es mit der Hand auf dem Feuer so lange, als die Hand es vertragen kann, wäscht hierin das Zeug rein, spült es und hängt es auf, ohne es auszudrücken. Wenn es halb trocken ist, plättet man es. Es wird sehr rein und hat den Vorzug vor Seifenwäsche, daß die Farben alle ächt bleiben.

25. Halskrausen und feine Stickereien zu waschen.

Man weicht die Halskrausen ꝛc. eine Nacht in weiches Wasser ein. Dann werden sie herausgenommen, stark eingeseift und nun mit heißem Wasser übergossen. Ist dies erkaltet, so gießt man es ab und gießt zum zweiten Male kochendes Wasser darauf, welches nach Umständen zuweilen zum dritten Male wiederholt werden muß. Sind die Krausen sehr schmutzig, so muß man sie noch einmal einseifen,

welches sonst nicht nöthig ist. Zuletzt spült man sie aus und hängt sie auf zum Trocknen. Da sie auf diese Weise gar nicht gerieben werden, so kann man sie dadurch noch einmal so lange erhalten, als wenn man sie auf gewöhnliche Art wäscht.

26. Anweisung zum Waschen lederner Handschuhe.

Die Handschuhe werden einige Stunden in reines kaltes Flußwasser eingeweicht und dann in lauem Wasser mit weißer Seife, gleich anderer Wäsche, jedoch behutsam, reingewaschen. Hierauf spült man sie in reinem Wasser gut ab und legt sie der Länge nach auf ein trockenes Leinentuch neben einander, wickelt sie dann der Länge nach mit dem Tuche zusammen, so wie man einen Bogen Papier zusammenrollt, und ringt sie so recht gut aus, daß gar kein Wasser darin bleibt; alsdann zieht man sie behutsam in ihre gewöhnliche Form und hängt sie an die Luft (im Schatten) zum Trocknen auf. Während des Trocknens, und wenn sie ganz trocken sind, werden sie zwischen den Händen sanft gerieben bis sie weich werden und wieder Zug bekommen. Ist dies geschehen, so bürstet man sie mit einer weichen Bürste, bis das Leder wiederum rauh und wollicht wird.

27. Englische Handschuhe zu waschen.

Man macht Buttermilch laulich warm, streicht das Gelbe vom Ei über die Handschuhe und wäscht sie so lange in der Buttermilch, bis man sieht, daß sie rein sind, spült sie wieder nach in Buttermich und läßt sie allmählich trocknen; dann zieht man sie über die Finger und sie sind wieder ganz weiß und schön.

Man kann die weißen Handschuhe auch auf folgende Art waschen: man legt sie auf ein Kantenbrett, dann nimmt man ein reines wollenes Läppchen, taucht es in lauwarmes Wasser, drückt es wieder recht rein aus und bestreicht es stark mit Seife; mit diesem Läppchen reibt man die Handschuhe. Wird es schmutzig, so wäscht man

Digitized by Google

es in Wasser aus, taucht es in lauwarmes Wasser, drückt es rein aus, bestreicht es mit Seife und damit die Handschuhe, und fährt auf diese Art fort, bis sie rein sind; alsdann läßt man sie trocknen. Hat man eine Handschuhform, so zieht man sie darauf, wo nicht, so kann man sie nur einige Mal selbst anziehen und so trocknen lassen, welches sehr geschwind geschieht, weil sie nicht sehr naß gemacht sind. Mit dänischen Handschuhen kann man es eben so machen, und ehe man sie trocknet, Citronensaft darauf drücken.

28. Eine Fleckkugel.

Man löset 8 Loth weiße Marseiller Seife in so viel starkem Weingeist auf, als dazu nöthig ist. Hierzu mengt man 4 bis 6 Eidotter und 2 Loth Terpentinöl. Dann knetet man das Ganze mit so vieler Walkerde zusammen, daß ein Teig daraus entsteht, aus dem man Kugeln formt, die man beim Gebrauch mit Wasser anfeuchtet und die Flecken damit reibt, wodurch nach wiederholtem Reiben und Auswaschen der Flecken vertilgt wird. Mit Ausnahme der Dinten- und Rostflecken werden durch diese Kugeln die meisten andern Flecken, vorzüglich die durch Fettigkeiten entstandenen, zerstört. Den Glanz des Zeuges, der durch das Waschen verloren geht, kann man durch eine sehr verdünnte Auflösung von Gummi wieder herstellen.

29. Eine Fleckkugel auf andere Art.

1 Loth venetianische Seife wird kleingeschnitten, in einen Mörser, der vorher warm gemacht worden, gethan und zu Brei gestoßen. 1/8 Loth blaue Stärke, 1/4 Loth gekochte Ochsengalle, 1/4 Loth Terpentinspiritus, 1/4 Loth Spicköl werden in den Mörser hinzugefügt und wohl untereinander gerührt. Hernach feuchtet man die Hand mit kaltem Wasser an und macht so die Kugel.

Wenn man nun einen Flecken im Kleide hat, so nimmt man etwas warmes Wasser und bestreicht mit der Kugel die Flecken, läßt sie trocknen und bürstet dann die Seife heraus.

Digitized by Google

30. Fleckengeist.

Man mischt zu ¼ ℔ venetianischer Seife (fein zerschnitten) 1 Loth Cremor Tartari, 1 Loth Sal Tartari und 1 Loth Salmiak (diese drei letzten Stoffe zerstoßen) und schüttet sie in ein Quart Kornbranntwein, womit man sie 24 Stunden an einem warmen Orte stehen läßt.

31. Seifenkugeln.

Man mengt und vereint ½ ℔ geschabte weiße Seife, 4 Loth gepülverte Violenwurzel, 1 Scrupel gepülverten Zimmt, 1 Quentchen gepülverte Nelken, ½ Quentchen gepülverte Muskatnuß, 3 Loth Benzoetinctur und 20 Tropfen Bergamotöl, bildet daraus eine gleichartige Masse, zu welcher man noch etwas dicken Traganthschleim und so viel Puder mischt, als erforderlich ist, um Kugeln daraus formen zu können.

32. Handwaschpaste.

Man kocht ¼ ℔ Reis zu Brei, thut 1 Loth Seife, 1 Loth gereinigte Pottasche, 1 Loth gepülverte Veilchenwurzel, 2 Loth Puder, Cederöl, Bergamotöl und Lavendelöl, von jedem 15 Tropfen in Weingeist aufgelöset, dazu. Dies wird gemischt, in einer Porcellankruke verwahrt und zum Waschen benutzt.

33. Sparseife aus weißem Thon.

Man löset ½ ℔ gute Pottasche in 1 Ort. Wasser auf und kocht die Auflösung ¼ Stunde mit ½ ℔ frischgelöschtem Kalk. Die Flüssigkeit gießt man durch ein leinenes Tuch und spült durch warmes Wasser alle Lauge von dem Kalk ab. Alsdann gießt man dieselbe auf 8 ℔ geklopften Pfeifenthon, arbeitet denselben gut damit durch und gießt, wenn der Flüssigkeit noch nicht genug sein sollte, so viel Regenwasser hinzu, als erfordert wird.

Digitized by Google

34. Wachsseife zum Bohnen des Holzes.

Man kocht 4 Loth weißes Wachs, 1 Loth weiße Seife und 8 bis 12 Loth Wasser unter Umrühren auf, und verreibt diese Masse mittelst eines Tuchlappens auf dem Hausgeräthe, das man glänzend zu haben wünscht.

35. Lackirte Sachen zu reinigen.

Man bestreicht sie mit Baumöl, streut feinen Puder darauf und reibt sie mit einem recht weichen Tuche wieder ab.

36. Spiegelgläser zu reinigen.

Recht feine, durch Leinwand gestäubte Linden- oder Weidenasche wird mit Kornbranntwein auf einem Reibstein oder in einem gläsernen Mörser gerieben. Dann sucht man die Asche durch Branntwein noch mehr zu verdünnen; nach einer Stunde wird dieser abgegossen. Mit diesem Abguß werden die Spiegel gerieben; nur muß die Reinigung nicht zu feucht bewerkstelligt werden.

Oder man stäubt blaue Stärke durch ein Nesseltuch und putzt damit und mit Franzbranntwein die Spiegel.

37. Fettige Glasflaschen schnell zu reinigen.

Bei großen Parthien ist die Auskochung mit Asche und etwas Kalk das beste Mittel.

Im Kleinen aber kann eine im Innern mit Oel beschmutzte Flasche mit einem in kleine Stückchen zerrupften Bogen Löschpapier und etwas wenigem Wasser, so, daß nun daraus eine dünne breiichte Masse wird, durch bloßes Schütteln gereinigt werden. Der breiichte Stoff des Löschpapiers schluckt alle Fettigkeit vom Glase ein, so, daß gleich hernach das Glas mit bloßem Wasser gesäubert werden kann.

38. Moderig und übelriechenden Flaschen und Krügen den Geruch zu benehmen.

Man nimmt, nach der Größe der Gefäße, 1 bis 4 Loth gröblich zerstoßene Holzkohlen, thut diese in die Flasche oder

Digitized by Google

den Krug, gießt ½ bis 1 Quart Waſſer darauf, ſchüttelt dies ſtark um, läßt dies Gefäß eine Nacht damit ſtehen und ſpült es am andern Morgen aus. Selten wird es nöthig ſein, noch einmal dieſe Maßregel zu wiederholen.

39. Roſtflecken aus Stahl zu vertilgen.

Man beſtreicht die Flecken mit Baum- oder Mandelöl; nach einigen Tagen reibt man ſie mit gepülvertem Schmergel und Oel mittelſt eines harten Holzes. Wenn der Roſt abgegangen iſt, ſo reibt man den Stahl mit präparirtem Blutſtein und Oel, und zuletzt mit trocknem Blutſtein und einem weichen Leder. Auch des Trippels kann man ſich ſtatt des Blutſteins bedienen.

40. Gold, Silber, Kupfer, Meſſing und Eiſen zu reinigen.

1. **Gold.** Man taucht einen wollenen Lappen in eine Seifenauflöſung und reibt damit das Gold ſanft; dann wäſcht man es mit einem reinen Lappen nach und reibt es mit etwas Pariſer Roth und einem ſeidenen Tuche. Goldſtickerei oder Treſſen werden mit einer Bürſte, die man in ſtarken Weingeiſt getaucht hat, gereinigt. Holzvergoldung wiſcht man behutſam mit einer ſchwachen Pottaſchlauge ab.

2. **Silber.** Es wird, beſonders deſſen mattgearbeitete Stellen, mit Seifenwaſſer gebürſtet. Die glänzenden Stellen kann man mit präparirtem Marienglaſe und Waſſer abreiben und mit einem trockenen ſeidenen Tuche nachputzen. Auch Branntwein und Kreide iſt gut. Den höchſten Glanz ertheilt aber das trockne Reiben mit Pariſer Roth dem Silber, doch darf man damit nicht die matten Stellen berühren. — Altes ſchwarzgewordenes Silber kocht man mit einer Auflöſung von Sal Tartari in Waſſer, und läßt es darin erkalten. Wenn es trocken geworden, putzt man es mit präparirtem Hirſchhorn, und zuletzt mit Pariſer Roth nach.

3. **Kupfer.** Es wird mit feingepülvertem Rothstein (Ziegelmehl) und verdünnter Schwefelsäure oder Weinessig schnell gerieben, bis die Oberfläche glänzend wird. Noch bevor es trocken ist, muß man es mit Kreide und Wasser nachputzen.

4. **Messing** oder **Bronce.** Man putzt diese Metalle mit gepülvertem Rothstein (Ziegelmehl) und Baumöl, oder mit gepülverten Holzkohlen und Wasser, zuletzt nimmt man trocknes Leder. Das, was matt gearbeitet ist, wird wie Gold behandelt.

5. **Stahl** und **Eisen.** Man sehe darüber die Anweisung „Rostflecken zu vertilgen" Nr. 39.

41. Gelbe Stiefelstulpen zu reinigen und zu erfrischen.

Man kocht ½ Ort. Milch; wenn sie kalt ist giebt man 4 Loth Vitriolöl und 2 Loth Lavendelgeist dazu; dann werden die Stulpen mittelst eines Schwammes damit gewaschen. Wenn sie trocken sind, giebt man mit dem Gelben vom Ei den Glanz dunkel, mit dem Weißen vom Ei hell. Das Weiße sowohl als das Gelbe muß vorher fleißig geschlagen werden. Oder man nimmt zu der ersten Reinigung einen Theil Vitriolöl und sechs Theile Wasser.

42. Eine für das Leder unschädliche, schöne, sehr glänzende und wohlfeile Schuh- und Stiefelwichse.

Man mischt 1 Loth Kienruß (oder Frankfurter Schwarz) mit 1 Obertasse voll Branntwein an, schüttet dazu 5 Obertassen voll Regenwasser und 2 Loth gelbes Wachs, fein zerschnitten, läßt dies unter beständigem Umrühren kochen, bis Alles aufgelöset und vereinigt ist. Dann rührt man es, bis es kalt ist, und verwahrt es in einer wohlverstopften Kruke oder Flasche. Diese Wichse wird naß gebürstet, bis sie trocken ist und sich der Glanz zeigt.

43. Noch eine glänzende Schuhschwärze.

Man nimmt 3 Loth gebranntes Elfenbein, 1½ Loth Vitriolöl, 1 Löffel voll Baumöl, 1 Loth Syrup und ½ Mengel Essig.

Dieses Alles wird in einem neuen Topfe, nach der Ordnung wie es genannt ist, zu einander gemischt und mit einem hölzernen Span oder Löffel immer fort gerührt; dann läßt man es ungefähr 10 Minuten ruhig stehen und fügt zuletzt 3 Mengel Bier hinzu, gießt es nun in eine Flasche und durchschüttelt es stark. Nach 24 Stunden ist es zum Gebrauch fertig.

44. Schuhschwärze ohne Säuren.

½ Loth Kienruß wird mit 4 Loth braunem Sandzucker oder Syrup und ½ Loth Branntwein vermischt, und 2 ℔ Bier, oder Essig, oder Lohaufguß langsam hinzugefügt.

Oder: man mischt zu ½ ℔ Elfenbeinschwarz 6 Loth rohen Zucker, 1 Eßlöffel voll Baumöl und ½ Quart Bier.

45. Garn auszulaugen (auszukochen).

Auf 15 ℔ Garn rechnet man ¼ Scheffel Holzasche, die man mit etwa 25 bis 30 Quart Wasser (so viel, daß das Garn davon bedeckt wird) ¾ Stunden kocht; dann seihet man sie durch ein Tuch und mischt zu dem Durchgeseiheten 1 ℔ braune Seife. Diese Mischung gießt man kochend auf das Garn und läßt es 24 Stunden zugedeckt darin liegen, dann wird es reingespült und getrocknet.

46. Salz zu läutern und weiß zu machen.

Man gießt so viel Wasser auf Salz, daß es noch mehrere Finger hoch darüber hervorragt. Ist das Salz zerschmolzen, so seihet man die Auflösung durch ein Tuch, kocht das Durchgeseihete so lange, bis alles Wasser verkocht ist, und trocknet das Zurückgebliebene bei gelinder Wärme auf Papier; es ist dann fein und schneeweiß. — Ist beim Einschlachten vom Fleischeinpökeln noch viel Salz übrig

geblieben, so kann man es dadurch wieder völlig brauchbar machen, daß man es, in Wasser aufgelöset, durch ein Tuch seihet, kocht, stets schäumt und zuletzt das Wasser völlig darauf verkochen läßt.

II. Erhaltungs-, Herstellungs und Verbesserungsmittel verschiedener Gegenstände.

---

1. Milch vor Sauerwerden zu bewahren.

Es ist höchst unangenehm für die Hauswirthin, daß die Milch in den Sommermonaten leicht sauer wird. Besonders geschieht dies dann, wenn elektrische Veränderungen in der Luft vorgehen. Leicht läßt sich dieser unwillkommenen Veränderung der Milch vorbeugen, wenn man der frischen Milch, sobald sie von der Kuh kommt, auf das Quart 10 Gran krystallisirtes Natron, in etwas Milch aufgelöset, zusetzt. Das Natron, welches man in jeder Apotheke kauft, ertheilt der Milch keinen Beigeschmack und erhält die so zubereitete Milch nun mehrere Tage, ohne sauer zu werden und ohne zu gerinnen.

2. Geronnene Milch gleich zu verbessern.

Zu jedem halben Quart Milch gießt man 10 bis 15 Tropfen Weinsteinöl, rührt es unter einander, setzt es aufs Feuer und läßt es aufkochen. Nach Beschaffenheit der Milch muß man etwas mehr oder weniger Weinsteinöl nehmen. Das Mittel macht die Milch eher gesund als schädlich. Das Weinsteinöl verschafft man sich, wenn man ein Pflanzenlaugensalz, z. B. gereinigte Pottasche oder Weinstein, an einen feuchten Orte hinstellt, wo es von selbst zerfließt.

3. Rahm oder Sahne lange aufzubewahren.

Man nimmt $^3/_4$ ℔ Zucker und läßt ihn über einem mäßigen Feuer in Wasser zergehen, dann kocht man das

Digitized by Google

Zuckerwasser etwa 2 Minuten, gießt gleich darauf ¾ ℔ frischen Milchrahm dazu und mengt Beides über dem Feuer völlig zusammen. Nachdem es erkaltet ist, gießt man es in Flaschen, welche man wohl zupfropft, verpicht und an einen kühlen Orte hinstellt. Es hält sich Wochen, wohl gar Monate lang.

4 Milch auf ein halbes Jahr haltbar zu machen.

Die Milch wird durch einen Trichter gleich in gläserne Flaschen gemolken (damit ein gewisser Geist, der schon nach einer halben Stunde entweicht, in der Milch erhalten werde), und diese zugekorkt. Dann umwickelt man die Flaschen mit Stroh, setzt sie in einen großen Kessel, so, daß die Flaschen feststeben und sich nicht berühren; füllt diesen mit kaltem Wasser, setzt ihn auf Feuer und läßt die Hälfte des Wassers bis nahe an's Kochen, jedoch nicht bis zum Kochen selbst, kommen, welches am besten durch ein Thermometer ausgemittelt werden kann. Dann nimmt man den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen darin stehen bis sie und das Wasser völlig erkaltet sind, worauf man sie verpicht. Diese Methode sowohl, wie die der nachfolgenden Nr. 6, ist besonders Leuten, die eine Seereise machen wollen, sehr zu empfehlen.

5. Mittel gegen die blaue Milch.

Wenn die Kühe verschiedene Kräuter, besonders aber Esparsette gefressen haben, so erscheint die Milch leicht blau. Morgens jeder Kuh 2 Quentchen Radix Belladonna nüchtern 2 bis 3 Tage lang gegeben, hilft dagegen.

6. Butter aufzubewahren.

Man nimmt zwei Theile Salz, einen Theil weißen Zucker, einen Theil Salpeter, und durchmengt es wohl. Mit dieser Mischung durchknetet man, beim Einstampfen in die Buttertöpfe, die Butter. Unbeschädigte Butter erhält man dadurch viel länger gesund und reinschmeckend, als wenn

Digitized by Google

man bloß Salz dazu nimmt; die Erfahrung lehrt aber auch, daß man sogar stark und ranzig schmeckende Butter damit wieder wohlschmeckend machen könne, wenn man sie ungefähr 4 bis 6 Wochen, mit obiger Masse durchgeknetet, stehen läßt.

7. Mittel gegen die Bitterkeit der Milch und Butter.

In England bedient man sich dagegen des einfachen Mittels, daß man in solche Milch ein wenig Salpeter, in Wasser aufgelöset, gießt. Rahm und Butter verlieren dadurch sogleich das Uebelschmeckende, ohne an ihrer übrigen Güte zu verlieren.

8. Die Abscheidung der Butter zu befördern.

Um dieselbe zu befördern, darf nur etwas Essig ins Butterfaß gegossen, oder ein wenig gepülverter Alaun hineingeschüttet werden. Auf diese Weise erreicht man bald den beabsichtigten Zweck, ohne daß die Butter etwas an ihrem Geschmack einbüßen sollte.

9. Fleisch in der größten Hitze aufzubewahren.

Man lege es in geronnene Milch. Es wird hierdurch auch zarter und delikater.

10. Erbsen und Linsen, die nicht weich werden wollen, im Kochen zu erweichen.

Man siebt einen Eßlöffel voll Holzasche durch den Schaumlöffel, bindet sie in ein reines Tuch und setzt sie gleich mit den Erbsen zu Feuer.

11. Benutzung erfrorner Kartoffeln.

Die aufgethauten Kartoffeln werden geschält und an der freien Luft getrocknet. Dann werden sie zu Mehl gemahlen, welches mit Milch, Fleischbrühe, Wein oder Bier gekocht werden kann; ein Scheffel Kartoffeln liefert 28 bis 33 ℔ Mehl. Man kann auch die aufgethauten Kartoffeln bloß abwaschen und auspressen, ohne sie zu schälen; nachher werden sie getrocknet und gemahlen. Dadurch wird diese scharfe und unangenehme Feuchtigkeit aus den erfrornen Kartoffeln abgesondert, welche zur Nahrung nicht geeignet. Außerdem lassen sich die erfrornen Kartoffeln, wenn man sie kocht, zur Bereitung der Nudeln und zu Satzmehl benutzen. Letzteres wird dadurch gewonnen, daß man die geschälten und geriebenen Kartoffeln so oft und so lange mit reinem Flußwasser übergießt, bis dasselbe nicht mehr milchicht, sondern ganz klar abläuft. Dann wird das Satzmehl getrocknet.

Will man die erfrornen Kartoffeln, die jedoch der Gesundheit leicht schädlich werden, noch zum Essen benutzen, so soll ihnen die unangenehme Süßigkeit dadurch benommen werden, daß man sie schält, eine Stunde in Wasser liegen läßt und dann mit etwas Salpeter kocht.

12. Alle Arten von Käse zu verbessern.

Man gießt guten weißen Wein über Salpeter, den man vorher hat verpuffen lassen, läßt Beides aufbrausen, und gießt so lange nach, bis das Aufbrausen vorbei ist. Mit dieser Flüssigkeit benäßt man Tücher, in die man die Käse schlägt, und legt sie in den Keller. Nach 24 Stdn. feuchtet man die Tücher wieder an, kehrt die Käse um und fährt so lange fort, als es zur Verbesserung derselben nöthig ist. Ganz trockene und verdorbene Käse können dadurch verbessert und wieder schmackhaft gemacht werden.

13. Kitt für zerbrochenes Glas, Porcellan und Achat.

Man macht beide Ränder des zerbrochenen Porcellans heiß, erhitzt das Ende einer Stange Schellack ebenfalls,

bestreicht das Porcellan damit und fügt es fest aneinander. Es entsteht eher ein neuer Bruch, als daß diese Fuge wieder auseinander geht.

Oder man macht eine Masse von 1 Loth Hausenblase, 1/2 Loth Mastix, 1 Eßlöffel voll Knoblauchsaft, 15 Gran Leim und 1/2 Quart Weingeist.

14. Porcellankitt auf andere Art.

Man mischt einen Theil frischen ungelöschten Kalk, einen Theil Glas, vier Theile Silberglätte, Alles zu einem zarten Pulver gerieben, mit einem guten alten Leinfirniß zu einem Teige, und erhält dadurch einen Kitt, dem besonders kein Wasser schaden und der sehr dauerhaft sein soll.

15. Eisen und Stahl gegen das Rosten zu schützen.

Grobe Eisenwaaren werden in Leinölfirniß abgelöscht. Feinere werden heiß gemacht und dann mit weißem Wachs gerieben, worauf man sie wiederholt ans Feuer hält; oder man überzieht sie mit einer Mischung von 2 1/2 Loth Leinölfirniß und 2 Loth rectificirtem Terpentinöl, worauf man sie an einem vor Staub gesicherten Orte trocknen läßt. (Dies Mittel auf Kupfer angewandt, erhöht dessen Farbe und Politur. Wenn man vier bis fünf Mal fließendes Blei in Baumöl schüttet, so verliert es dadurch die Schärfe, die dem Eisen nachtheilig ist.

16. Rostpapier, um Eisenwaaren glänzend zu machen, zu verfertigen.

Man nimmt feingeriebenen und mit Wasser geschlemmten Mergel, reibt ihn mit so viel Leinölfirniß, daß ein dünner Brei entsteht, der nun mit einem Pinsel auf ein steifes Papier aufgetragen wird. Ist der Bogen getrocknet, so wiederholt man dies noch einmal; vorher muß man aber die Masse gut umrühren. Dies Papier dient zur Reinigung verrosteter Eisen- und Stahlwaaren, die davon völlig wieder glänzend werden.

Digitized by Google

17. Elfenbein weiß zu erhalten, und gelb gewordenes Elfenbein wieder weiß zu machen.

Das einzige Mittel, Elfenbein weiß zu erhalten, ist, es in Glas zu verwahren, besonders unter Glasglocken, mit gläsernen Stöpseln verschlossen, und mit einem glatt abgeschliffenen Rande, der fest an eine hölzerne, mit einer zirkelrunden Vertiefung versehene Unterlage anschließt. Große Dinge kann man in viereckige Glaskasten, deren Glasplatten in Blei oder Holz gefaßt sind, aufbewahren. Soviel wie möglich, müssen alle Seiten dem Lichte zugänglich sein, oder man muß sie zuweilen umwenden. Alte, gelb oder braun gewordene Gegenstände können vollkommen wieder gebleicht werden, wenn sie, mit calcinirtem und geschlämmtem Bimstein abgerieben, in noch feuchtem Zustande unter eine Glasglocke gebracht, täglich in der Sonne ausgestellt und von Zeit zu Zeit umgewandt werden. Kleine Gegenstände kann man schon dadurch bleichen, daß man sie sehr gelinde über Kohlenfeuer zu erhitzen sucht, auf welches etwas Schwefel gestreut ist.

18. Befreiung der Ochsengalle von ihrem unangenehmen Geruch, und Mittel, sie für mehrere Jahre haltbar zu machen.

Die Ochsengalle hat mehrfachen Nutzen. Zu Saftfarben gemischt, verhindert sie das Ablaufen der Farben auf dem Papier, und macht daß das Papier die Farben annimmt, etwas, was wichtig ist für alle die, die Kupferstiche illuminiren. Um aus Papier Fettflecken und die Flecken, welche von der Feuchtigkeit der Hände entstehen, zu vertilgen, darf man nur etwas Galle in Wasser auflösen und die Fettflecken damit bestreichen. Außerdem hat sie großen Nutzen um aus Zeugen und Kleidern Fett- und Theerflecke ꝛc. wegzuschaffen, wodurch sie nützlich wird für Hausfrauen, Wäscherinnen und viele andere Leute.

Durch folgendes Verfahren wird sie hierdurch und zu dem Gebrauche der Maler zubereitet, ihr der unangenehme

Geruch benommen, den sie im flüssigen Zustande hat, und vor der Fäulniß bewahrt, so daß sie sich nun eine Reihe von Jahren hält.

Man nimmt die Galle, gleich nachdem der Ochse getödtet ist, und läßt sie eine Nacht in einer Schüssel ruhig stehen. Dann gießt man sie in ein reines irdenes Gefäß vorsichtig vom Bodensatz ab und stellt dies in einer Pfanne voll kochendes Wasser über Feuer (in ein Wasserbad), doch so, daß das Wasser nicht in den Topf treten kann. So läßt man das Wasser kochen, bis die Galle dick wird, und breitet sie darauf auf einer Platte am Feuer aus, um das Abdampfen zu beschleunigen. Nachdem man sie soviel als möglich von ihrer Feuchtigkeit befreit hat, thut man sie in kleine Töpfe, die man mit Papier oder einer Blase gegen den Staub verwahrt. Will man sie gebrauchen, so löset man ein Stückchen davon in Wasser auf. Eine Ochsengalle, so zubereitet, kann kaum in zwei Jahren verbraucht werden.

19. Veredelung des Flachses.

Jede Handvoll gewöhnlichen Flachses wird an beiden Enden verknüpft, damit sich die Fäden nicht verwirren. Dann unterbindet man die Mitte einer jeden Docke mit Garn, läßt alle Docken 12 Stunden in kaltem Wasser liegen und drückt sie aus. Nun verfertigt man eine Lauge von Pottasche, die mit kaltem Wasser gelöset wird; auf 100 ℔ Flachs rechnet man 3 ℔ Pottasche, oder 20 ℔ Holzasche, und so viel Wasser, daß der Flachs davon völlig bedeckt werden kann. Darauf belegt man den Boden eines kupfernen Kessels mit Stroh, lagert auf diesen den Flachs, gießt die Lauge langsam darüber und giebt ihr ein gelindes Feuer, welchs sie zwar dem Sieden nahe, aber nicht wirklich ins Kochen bringt. Wenn die Lauge soweit abgedampft ist, daß sie nicht mehr über dem Flachs steht und man den Flachs während der Zeit einigemal umgewandt hat, so wird er aus dem Kessel herausgenommen und mit lauem Wasser gespült, bis dies klar abläuft. Nun füllt man einen andern Kessel mit Flußwasser, löset 3 ℔ weiße oder braune Seife und ½ ℔ Pottasche darin auf und legt dann den Flachs hinein, den man (bei 60° Reaumur) ½ Stunde

Digitized by Google

darin läßt und einigemal vorsichtig umwendet. Darauf nimmt man den Flachs heraus, spült ihn klar, ringt ihn, in grobe Leinewand gewickelt, aus, löset die Faden auf, breitet ihn aus, trocknet ihn langsam in gelinder Wärme und bindet kleine Docken davon, die ebenfalls in der Mitte mit Garn verbunden werden. Zuletzt rollt man ihn auf einer Waschrolle. Der gerollte Flachs wird nun mit einem breiten, stumpfen, 18 Zoll langen Holze geschwungen und nochmals gehechelt.

Bei dieser Gelegenheit mag ein von Herrn Apotheker **G. C. Kindt** in der Bremer Zeitung (1846 Nr. 312 vom 8. Novbr.) bekannt gemachtes sehr beachtenswerthes Verfahren

Baumwolle in Leinen zu erkennen

eine passende Stelle finden.

Das zu prüfende Gewebe muß durch wiederholtes Auswaschen mit warmem Regen- oder Flußwasser, längere Zeit fortgesetztes Kochen und nachheriges Ausspülen in genanntem Wasser von aller Appretur möglichst vollständig befreit werden. Gänzliche Entfernung der Appretur ist zum Gelingen der Untersuchung durchaus nothwendig. — Nachdem das Gewebe dann gut getrocknet worden, taucht man die Probe, etwa bis zur Hälfte, in gewöhnliches englisches Vitriolöl und hält sie, nach der Stärke des Gewebes, etwa eine halbe bis zwei Minuten darin. Man sieht die Probe, soweit sie eingetaucht worden, durchscheinend werden. Sie wird darauf in Wasser gelegt, dies lös't die aus der Baumwolle erzeugte gummiartige Masse auf. Durch vorsichtiges gelindes Reiben mit den Fingern kann man diese Auflösung noch befördern. Da aber selbst durch wiederholtes Waschen in frischem Wasser nicht leicht alle Säure weggeschafft wird, so thut man gut, die Probe einige Augenblicke in Salmiakgeist zu legen (gereinigte Pottasche, oder Soda in Wasser gelös't bewirken dasselbe) und dann nochmals mit Wasser auszuwaschen. Nachdem sie durch gelindes Pressen zwischen Druckpapier von dem größten Theil der Feuchtigkeit befreit worden, trocknet man sie. War Baumwolle vorhanden, so fehlen nun die Baumwollenfäden in

dem Gewebe, soweit es in die Säure getaucht worden, und durch Zählen der Fäden beider Probetheile läßt sich der Gehalt schätzen.

Hat man die Probe zu lange in der Schwefelsäure liegen lassen, so werden auch die Leinenfäden mürbe oder gar zerfressen. Blieb sie nicht lange genug darin, so ist nur etwas von den Baumwollenfäden abgebeizt. Man muß, wenn man dieselbe Probe brauchbar machen will, sie abwaschen, trocknen und das Eintauchen in die Säuren wiederholen. Ist der zu prüfende Stoff reine Leinwand, so wird der in die Säure getauchte Theil auch durchscheinen, aber langsamer und in allen Fäden gleichmäßig, während bei der gemischten die Baumwollenfäden schon ganz durchsichtig sind, wenn die Flachsfäden noch weiß und undurchscheinend bleiben. Die Schwefelsäure greift zwar die Flachsfäden der reinen Leinwand an, sie werden dünner, und die Probe behält, soweit die Säure darauf wirkte, nach dem Trocknen auch etwas Durchscheinendes, aber man kann alle Fäden in der Probe ihrem Laufe nach erkennen.

Baumwollengewebe ohne Flachsfäden löst sich schnell in der Säure gänzlich auf, oder ließ man es nur einen Augenblick darin, so ist dasselbe doch so mürbe und gummiartig geworden, daß man Baumwollengewebe, auf die angeführte Weise behandelt, nicht leicht verkennen wird.

20. Herstellung verblichener Dinte auf Papier und Pergament.

Wenn man in alten Papieren und Documenten die verblichene Schrift wieder lesbar zu machen wünscht, so macht man eine Abkochung von einem Theil gepülverten Galläpfeln und acht Theilen Wasser. Dies ist schon hinreichend; doch kann man auch noch acht Theile Weingeist darunter mischen. Man bestreicht mit dieser Flüssigkeit die erblaßte Schrift, die dadurch wieder leserlich wird.

21. Krebse aufzubewahren.

Man legt die Krebse in einen Korb, bestreut sie mit Weizen oder Kleie über und über, und mit einer kleinen

Hand voll Kümmel, legt überdies noch einen Feuerstahl auf den Boden des Korbes, der zur Erhaltung ihres Lebens Vieles beiträgt, wie die geübtesten Krebshändler aus ihrer Erfahrung behaupten (wahrscheinlich ist dies eine galvanische Wirkung). Ueber den Korb wird ein Tuch festgebunden, und nun der Korb auf die Erde in einen kühlen Keller gestellt. Alle 2 bis 3 Tage müssen die Krebse aufs Neue mit Wasser besprützt und mit Kleie und Kümmel bestreut werden. Auf diese Art lassen sie sich 14 Tage, ohne mager zu werden, aufbewahren.

22. Getränke im Sommer abzukühlen.

Ein einfaches Mittel ist, die Flaschen, worin sich das abzukühlende Getränk befindet, in eine nasse Serviette zu wickeln und diese in die Zugluft, am besten nach der Nordseite, hinzustellen und sie zuweilen mit frischem Wasser zu begießen. Dies kühlt mehr ab, als das bloße Hineinstellen in Wasser.

23. Gefäße zu reinigen, in welchen Oel aufbewahrt wurde.

Man vermischt Kalk, heißes Wasser und Sand, scheuert die Gefäße damit und läßt sie bis zum Gebrauch offen stehen und gut austrocknen. Glasgefäße schwenkt man mit Pottasche, Fließpapier und reinem Wasser.

24. Wasser, sogenanntes hartes oder kalkhaltiges, zum Kochen und Waschen geeignet zu machen.

Es giebt viele Gegenden, wo weder das Quell- noch Brunnenwasser so rein von fremden Beimischungen ist, daß nicht dessen Gebrauch zum Kochen oder Waschen mit Nachtheilen verknüpft wäre. Die künstlichen Mittel, deren man sich hierzu bedient und wovon wir hier die besten angeben wollen, sind nichts weniger als Künsteleien, sondern gewissermaßen die nämlichen, deren sich die Natur in ihrer Werkstätte in größerem Maßstabe selbst bedient.

Digitized by Google

Kein Wasser, selbst das beste Bergwasser, ist wohl ganz rein von fremden Erden und Salzen (erdige Mittelsalze). Die Brunnenwasser der Städte enthalten mehr oder minder kohlensauren und schwefelsauren Kalk ꝛc. Es sind dies die Salze, welche sich beim Kochen des Wassers und nachherigem Erkalten als weiße Kruste ansetzen und im gemeinen Leben mit Unrecht Salpeter oder Weinstein genannt werden. Solche Wasser nennt man harte Wasser. *) Fleisch, Gemüse, Hülsenfrüchte brauchen weit längere Zeit, um darin gahr zu kochen. Letztere besonders werden oft bei sehr langem Kochen nicht weich darin, und nur die Chemie giebt ein Mittel an die Hand, auf folgende sehr einfache Art zum Ziel zu gelangen. Man übergießt nämlich 1 T recht gute Pottasche in einem reinen Glasgefäße mit 1½ T Regenwasser, läßt es 24 Stunden stehen und rührt es öfters um. Dann filtrirt man Alles klar durch Löschpapier. Diese Auflösung schlägt nach Grundsätzen der Chemie, die hier näher zu erörtern der Ort nicht ist, alles kalk- und erdartige nieder und macht somit das Wasser zum Kochen geschickt. Man nimmt von dieser Auflösung jede 10 Berliner Maß hartes Wasser 2, höchstens 4 Eßlöffel voll. Da das Wasser dadurch sich etwas trübt, so ist es ohne vorherige Filtration zum Trinken nicht geeignet, zum Kochen jedoch kann es auch unfiltrirt genommen werden und man wird des besten Erfolges gewiß sein, ohne den geringsten Nachtheil für die Gesundheit befürchten zu dürfen. Hartes Wasser in Quantitäten zum Baden, Waschen von Zeugen, denen ein Waschen in hartem Wasser nachtheilig sein kann, weich zu machen, kann man sich statt der Pottaschenauflösung auch einer reinen Lauge von Büchenasche bedienen und Alles durch einen Spitzbeutel oder Leinwand laufen lassen, worin sich reiner Flußsand befindet.

Man kann auch sehr hartes Wasser zum Waschen brauchbar machen, wenn man einen großen Kessel voll mit 2 bis

---

*) Auf chemischem Wege ein hartes Wasser zu erkennen und darauf die Reinigung zu stützen, ist selten nöthig. Die Küchenpraxis genügt fast immerhin. Wer indessen das Wasser genau prüfen will, ob es hart sei, der lasse es von einem Apotheker, Fabrikanten oder andern mit der Chemie bewanderten Leuten thun, welche gemeiniglich in viel kürzerer Zeit und sicherer als Laien zum Ziel gelangen, wenn diese auch die besten sogenannten populären Vorschriften dafür haben.

3 Loth Alaun einmal aufkochen, dann einige Zeit stehen läßt und zuletzt durch ein Tuch abklärt. Wasser, das durch Torf-, Moor- und Sumpfland läuft, oder mit alten Gräben und Kloaken in Berührung kommt und dadurch übelriechend und untrinkbar wird, kann durch folgenden Apparat gereinigt werden: man nimmt einen recht großen steinernen Topf (die sogenannten Coblenzer Töpfe sind hierzu sehr tauglich), versieht ihn unten mit einem Loch und dieses mit einem Hahn, und inwendig vor diesem mit einem feinen Seiher von Blech oder Zinn. In den Topf legt man unten 2 Zoll hoch eine Lage reiner Bachkiesel von der Größe einer Nuß. Hierauf eine Schicht stark gebrannter Kieselsteine, etwas kleiner als die untern, dann eine Schicht gewaschenen reinen Sand, auf diese gröblich gepülverte Kohlen, wovon man alles Feine entfernt, was durch ein Sieb gefallen ist, dessen Löcher eine mittelmäßige Stecknadel durchlassen. Auf die Schicht Kohlen kommt wieder Sand, dann wieder Kohlen und so fort bis ¾ Inhalt des Topfs. Oben darauf legt man einen an den Topf gut anschließenden Seiher. Man gießt nun das Wasser oben darauf und läßt es durch den unten geöffneten Hahn abfließen. Das zuerst herausfließende gießt man allemal zurück. Auf diese Art kann man das übelriechendste, unreinste Wasser vollkommen, selbst zum Trinken, reinigen. Es ist hierbei noch zu bemerken: 1) daß in dem Topfe wenigstens 4 Schichten Kohlen sein müssen; 2) daß Alles gut aufeinander liegen muß, und 3) daß ein solcher Topf wenigstens 6 Monate dienen kann, wenn er auch täglich gebraucht wird. Hat die Kohle dann ihre reinigende Kraft verloren, so nimmt man Alles heraus und ergänzt sie von Neuem. Die abgewaschenen Kieselsteine können immer wieder gebraucht werden. Wo Steinkohlen- oder Torfheizung ist, kann die gebrauchte Kohle zum Heizen verwendet werden, nachdem man sie mit Lehm zu Kuchen geformt hat.

So giebt auch die gepülverte Holzkohle ein treffliches Mittel, um auf Reisen schlechtes und verdorbenes Wasser, wo kein anderes zu haben ist, schnell trinkbar zu machen, indem man das Wasser nur mit der Kohle zu schütteln braucht und es dann abfiltrirt oder durch Leinwand laufen läßt.

III. Spar- und Erſatzmittel.

1. Zucker aus Aepfeln und Birnen.

Recht ſüße Aepfel oder Birnen werden geſchält, von den Kernen befreit, zerquetſcht und der Saft ausgepreßt. Auf 9 Quart Saft wird 3 Quart friſche Milch zugeſetzt, Alles untereinander gerührt und eine Stunde lang gekocht. Dann klärt man die Flüſſigkeit mit dem Weißen von 6 Eiern, ſeihet das Klare durch ein Gemiſch von Sand und Kreide und dickt es bei der gelindeſten Wärme zum Syrup ein. Dieſer zuckerreiche Syrup kann an Speiſen, zum Einmachen des Obſtes und zu anderm Behuf ſtatt des gewöhnlichen Zuckers benutzt werden.

2. Das Malzmehl, ein Erſparungsmittel des Zuckers.

Das Mehl von Weizenmalz hat einen ſüßen Geſchmack und kann daher zum Backwerk mit großem Vortheil angewandt werden, weil dadurch der Zucker erſpart wird.

Um daſſelbe zu bereiten, wäſcht man den Weizen mit Waſſer gut ab und übergießt ihn damit. Morgens und Abends erneuert man das Aufgießen des Waſſers, bis der Weizen ſo weit erweicht iſt, daß er ſich zwiſchen den Fingern zerdrücken läßt, welches in 24 bis 30 Stunden zu geſchehen pflegt. Dann ſchüttet man ihn, nachdem das Waſſer abgegoſſen iſt, auf einen Haufen, von der Höhe einer Hand, und läßt ihn ſo liegen, bis ſich der Keim zeigt, der keinen vollen viertel Zoll ausſchießen darf. Alsdann breitet man das Malz an einem luftigen und ſchattigen Ort, am beſten auf einem gedielten Boden, dünn aus und rührt es öfters um, bis es ganz trocken geworden iſt. Um aber die Austrocknung völlig zu bewirken, bringt man das Malz in einen Backofen, nachdem das Brot herausgenommen worden. Das trockne Malz wird endlich zu Mehl gemahlen. Dies ſüße Mehl dient zu jedem Backwerk, das durch Zucker verſüßt werden muß, ohne eines Zuſatzes von Zucker zu bedürfen.

Digitized by Google

Man muß dahin sehen, daß sich der Keim nicht zu stark entwickle, weil sonst das aus einem solchen Malze bereitete Mehl einen auseinander gehenden Teig bildet, der nicht gut zum Stehen zu bringen ist.

3. Eier Jahre lang aufzubewahren.

Man füllt ein Faß von beliebiger Größe bis auf ein Drittheil seines Raumes mit Eiern, hierauf übergießt man dieselben mit frisch bereitetem Kalkwasser, läßt es 24 Stunden leicht bedeckt stehen und zapft es wiederum ab. Nun füllt man es aufs Neue mit frischem Kalkwasser, schüttet ½ ℔ sehr verdünnte Schwefelsäure (3 Loth concentrirte Säure mit 13 Loth Wasser vermischt) dazu, verwahrt es mit einem Deckel und läßt es stehen, bis man die Eier gebrauchen will.

4. Kartoffelmehl zu machen.

Man wäscht große weiße Kartoffeln rein ab, reibt sie mit der Schale erst auf einer Reibe, dann durch ein enges Sieb und gießt alle 12 Stunden frisches Wasser darauf, bis das Wasser ganz klar abläuft. Dann wird es langsam getrocknet und durch ein Puderſieb gerieben. Auch gefrorne Kartoffeln kann man dazu benutzen.

5. Künstlicher Sago.

Man schält Kartoffeln, reibt sie mit einem Reibeisen, thut sie in ein reines hölzernes Gefäß, gießt ziemlich viel Wasser darauf, rührt die Masse um und schabt das faserige Wesen heraus. Dies wird nach und nach so oft wiederholt, bis das Mehl auf dem Boden sitzen bleibt und das Wasser so klar abfließt, als es daraufgegossen ward. Dieses Kartoffelmehl wird in eine Molle (Mulde) gegeben, um zu trocknen. Wenn es noch so feucht ist, daß es an einander klebt, so wird es durch einen weiten Durchschlag gerieben und die durchgedrückten Körner 4 bis 6 Wochen lang im Schatten getrocknet. Dieser Kartoffelsago darf kaum eine halbe Stunde kochen.

Digitized by Google

6. Rosengries.

Möglichst feingehackte Rosenblumenblätter knetet man mit Mehl zu einem Teige, rollt ihn so dünn wie eine Oblate aus, trocknet ihn an einem mäßig warmen Orte, zerstößt die getrocknete Masse noch warm in einem Mörser, schlägt sie durch ein Florsieb, verwahrt sie in wohlverschlossenen Gläsern und kocht dies Pulver mit Milch oder verdünntem Weine und Zucker.

7. Ersatzmittel für Biergest (Bierhefen).

Dieses besteht in dem Gest (Hefen) des Essigs und des Kornbranntweins, den man bei Essigbrauern und Branntweinbrennern erhält. Er ist völlig so gut, wie der Biergest, und ertheilt dem Backwerke nicht den geringsten sauern oder fremdartigen Geschmack.

8. Zubereitung des künstlichen Gestes (Hefen).

Man vermischt 4 ℔ geschrotenes Weizenluftmalz und ¾ ℔ Darrmalz, und übergießt es mit 2 ℔ milchwarmem Flußwasser, mit welchem es 2 Stunden an einem warmen Orte stehen muß. Darauf gießt man 10 Quart kochendes Wasser darauf und läßt es wieder einige Stunden stehen. Nun seihet man es durch, kocht den Rückstand mit 6 Ort. Wasser noch 10 Minuten, seihet ihn durch und mischt Beides. Hierzu wird 8 Loth Hopfen gethan und Alles bis auf 5½ Ort. eingekocht, abgekühlt, worauf ½ Ort. guter Gest (Hefen) hinzugefügt und das Ganze mäßig warm hingestellt wird. Hieraus erhält man 5 Quart gute Hefen.

9. Auf eine andere Art.

Man kocht zwei Hände voll Gersten- oder Waizenmalz mit 1½ Ort. Wasser gelinde, so lange, bis noch ½ Ort. Flüssigkeit vorhanden ist. Diese drückt man durch ein Flanelltuch, thut sie in einen irdenen Topf, läßt sie soweit abkühlen, bis sie lauwarm geworden ist und mischt nun eine

Digitized by Google

Messerspitze voll gereinigte Pottasche und eben so viel gepülverten Weinstein dazu. So läßt man das Gefäß, leicht bedeckt, in der Nähe des Stubenofens oder des Küchenfeuers so lange stehen, bis die Gährung erfolgt. Es bildet sich ein kräftiger, sehr brauchbarer Gest (Hefen), den man sich leicht zu allen Zeiten verschaffen kann.

IV. Verfertigung verschiedener Gegenstände.

1. Feuerzeuge (briquets oxygènes oder Eupyrions) zu verfertigen.

Zu den Schwefelhölzern nimmt man zwei Theile oxydirt-salzsaures Kali und einen Theil Zinnober und reibt Beides mit Wasser, in welchem etwas Gummi aufgelöset worden ist, zu einer breiartigen Masse. Dann taucht man die Schwefelhölzchen (wie gewöhnlich gemacht, doch so, daß der Schwefel nur ½ Zoll in der Länge daran haftet) in die eben erwähnte Masse, kaum eben so weit als der Schwefel reicht, hinein und läßt sie trocknen. Zu 1000 Schwefelhölzchen ist ein Quentchen Kali hinlänglich. Will man Feuer anmachen, so taucht man eins derselben in Vitriolsäure, die in einem Gläschen mit eingeschliffenem Glasstöpsel enthalten ist, und dessen nur so viel zu enthalten braucht, daß die rothe Masse der Schwefelhölzchen nicht einmal ganz in erstere eindringt; sie entzunden sich davon.

Wohlriechende Zündhölzer werden folgendermaßen bereitet: man pülvert 1 Quentchen oxydirt-salzsaures Kali, 14 Gran gewaschene Schwefelblumen, 14 Gran Benzoeharz und 9 Gran gepülverten Zucker; reibt dann diese vier Sachen untereinander und macht nun mit aufgelöstem Traganthschleim die Masse flüssig. In diese taucht man die Hölzchen, oder auch lange Streifen von Kartenblättern, mit der Spitze ein und trocknet sie. — Um sie bequemer als bisher zu gebrauchen, und um das Verspritzen der Schwefelsäure, welches bei dem Eintauchen in dieselbe bisher stattgefunden,

Digitized by Google

zu verhüten, rathen Einige, die Schwefelsäure mit Amiant oder reinem Kiesel zu vermengen, wodurch sie mehr trocken gehalten und vor dem Abtröpfeln geschützt wird.

2. Eine Nachtlampe.

Man nimmt 1/4 ℔ ausgeschmelzten Rindsnierentalg, 1/4 ℔ ausgeschmelzten Hammelstalg, 1/4 ℔ weißes Wachs, 4 Loth venetianischen Terpentin und läßt Alles zusammen in einem Tiegel schmelzen. Dann nimmt man Biergläser, die eine halbe Flasche fassen und gießt die Mischung, aber nicht heiß, hinein. Zuletzt steckt man ein Stück Wachsstock, das ein wenig länger als das Glas tief ist, in die Mitte der Mischung bis auf den Boden und läßt es erkalten.

3. Wohlfeile Nachtlichte.

Man schält wilde oder Roßkastanien, durchbohrt sie an verschiedenen Stellen mit Pfriemen, trocknet sie aus und legt sie 24 Stunden lang in irgend ein Brennöl; so sind die Castanien zum Nachtlicht bereitet. Will man Gebrauch davon machen, so zieht man kleine Dochte von Baumwolle, welche man mit oxydirtem Fett getränkt hat, durch die Löcher, setzt die Castanien auf Wasser, wo sie schwimmen, und zündet den kleinen Docht an.

Das oxydirte Fett zum Tränken der Nachtlichte wird folgendermaßen bereitet: man läßt 24 Loth Schweineschmalz in einer irdenen Pfanne über glühende Kohlen schmelzen, und fügt unter stetem Umrühren 1 1/4 Loth der reinsten und stärksten Salpetersäure, mit eben soviel Wasser verdünnt, dazu, hält die Mischung noch einige Minuten über Feuer, und versetzt sie, wenn sie abgekühlt ist, noch mit 1 Loth Steinöl. Mit dieser Masse werden Streifen, von Piqué geschnitten, zweimal getränkt, welche als Dochte für Studirlampen ganz vorzüglich passen.

4. Haarpomade.

Man vermischt 1/4 ℔ Rindsfett, 4 Loth weißes Baumöl, 4 Loth Haselnußöl, einige Tropfen Bergamotöl und 1 Loth China.

Digitized by Google

5. Schwarze Dinte.

Man vermischt 6 Quart Schnee- oder Regenwasser mit 1 Quart französischem Weinessig, 1/4 Quart Branntwein, 3/4 ℔ der besten schwarzen, gröblich zerstoßenen Galläpfel und etwas Salz. Diese Mischung läßt man 14 Tage stehen und rührt sie täglich um. Darauf gießt man sie durch ein Tuch und thut 3/4 ℔ grünen Vitriol und 3/4 ℔ arabischen Gummi dazu.

Noch einfacher ist folgendes Verfahren: man läßt von einem Materialisten Dintenpulver holen. Unter diesem Namen erhält man eine Mischung von gröblich zerschnittenen Galläpfeln, Vitriol und Gummi. Auf diese gießt man 1 Quart deutschen Essig, läßt ihn damit 3 bis 4 Tage in der Sonne oder am Feuer stehen und gießt dann 3 Ort. Regenwasser dazu, welches noch 3 Wochen in der Wärme darauf bleiben muß. Dann gießt man die Flüssigkeit, die nun eine schöne schwarze Dinte ist, ab, jedoch nicht völlig, des zweiten Aufgusses wegen, und gießt nun noch wieder 1 Quart Essig auf den Satz. Hat dieser 8 Tage darauf gestanden, so fügt man abermals 2 Ort. Regenwasser hinzu. Nach 4 bis 6 Wochen kann man die dadurch erzeugte Dinte wieder abgießen. Den zurückgebliebenen Bodensatz kann man mit 1/2 Quart Essig und 1 Ort. Wasser auskochen und den Abguß benutzen, die dickwerdende Dinte damit zu verdünnen.

6. Rothe Dinte, aus Carmin bereitet.

12 Gran Carmin und 2 1/2 Loth Salmiakgeist werden untereinander gemischt; allenfalls kann noch 3 Gran Gummi Traganth zugesetzt werden. Auch kann man, wenn man will, noch etwas Wasser hinzufügen.

Oder: man übergießt 4 Gran des feinsten Carmins in einer kleinen gläsernen Flasche mit 4 Loth ätzenden Salmiakgeist, setzt 20 Gran arabisches Gummi hinzu und läßt dies so stehen, bis das Gummi aufgelöset ist. Diese Dinte ist freilich kostbarer, aber auch schöner als jede andere.

Digitized by Google

7. Unzerstörbare Dinte.

2 Loth Campescheholz wird eine Viertelstunde lang mit 24 Loth Regenwasser gekocht. Alsdann setzt man 1 Loth Alaun hinzu und seihet die Flüssigkeit durch bis auf 16 Loth, mit welcher 2 Loth zartgeschlemmter Braunstein oder schwarzes Magnesium und 1 Loth gepülvertes arabisches Gummi vermischt werden. Durch diese Mischung, die selbst der oxydirten Salzsäure widerstehen soll, kann man Schriften auf die Nachwelt bringen.

8. Ofenrauch, oder Königsräucherpulver.

Man nimmt 5 Dntchn. Gewürznelken, 2 Dntchn. feinen Zimmt, 3 Dntchn. Zimmtblüthe, 7 Dtchn. weiße Violenwurzel, 7 Dnentchen Storac, 10 Duentchen lebhafte rothe Damascenerrosen und 10 Dntchn. Lavendelblüthen. Dieses Alles zerschneidet und zerstößt man zu einem gröblichen Pulver, welches mit Bergamotöl, Lavendelöl, Cedroöl, von jedem ½ Dntchn., und 12 Tropfen Nelkenöl, vermischt und in gut verstopften Stöpselgläsern aufgehoben werden muß.

9. Räucherpulver auf Kohlen.

Man nimmt Bernstein und Weihrauch, von jedem 2 Loth, 1½ Loth Benzoeharz, Mastix, Storax, Wacholderbeeren, von jedem 1 Loth, Nelken, Cassie, Zimmtblüthe, Cascarillenrinde, weiße Violenwurzel, weißen Zucker, von jedem 1½ Duentchen, und zerschneidet und zerstößt Alles gröblich.

Dieses Räucherpulver giebt, auf Kohlen geschüttet, einen angenehm riechenden Rauch, und kann zu diesem Behuf eben so gut wie das feinere englische Räucherpulver angewandt werden.

10. Auf andere Art.

Man mengt ¾ Loth Lavendelblüthen, ¾ Loth rothe Rosenblätter, 6 Loth Weihrauch und 1 Loth Mastix miteinander.

Digitized by Google

11. Nützliche Pechmischung zum luftdichten Verschließen der Flaschen und Gläser.

Man schmelzt zwei Theile gelbes Wachs, thut vier Theile Colophonium und vier Theile Pech dazu, läßt Alles über Feuer flüssig werden, taucht die Flasche, deren Kork man flach abgeschnitten, hinein und drehet sie dann wagerecht um sich selbst, damit das Pech sich gleichmäßig ausbreite.

12. Schnelle Bereitung des Kölnischen Wassers.

(Siehe auch VI. 9. 10).

Zu 2 ℔ Alkohol von 85° Stärke 15 Tropfen Rosmarinöl, 15 Tropfen Cederöl, 15 Tropfen Neroliöl, 30 Tropfen Bergamotöl und 5 Tropfen Cardamoöl; Alles wohl durch einander geschüttelt und in Gläser vertheilt, die wohl verkorkt werden. Der Weingeist muß sehr stark sein, weil er sonst die ätherischen Oele nicht vollkommen auflöst und die Flüssigkeit daher trübe wird.

V. Einige Haus- und Heilmittel.

1. Handpomade gegen das Aufspringen der Haut.

Man schmelzt 1 Loth Wallrath, dann wird ½ Loth Mandelöl, 5 Tropfen Bergamotöl und 1 Tropfen Nelkenöl hinzugesetzt. Das Ganze wird in einem wohlverschlossenen Glase aufbewahrt.

2. Ein noch einfacheres Mittel.

Man macht von Mandelöl und weißem Wachs eine Salbe; hiermit bestreicht man alle Abend die Hände und zieht darnach Handschuhe an. Dies wiederholt man so lange, bis sie wieder gesund sind.

Digitized by Google

3. Mittel gegen Frostbeulen an Händen und Füßen.

So lange dieselben nicht aufgesprungen sind, ist das Waschen der erfrornen Glieder mit Peruvianischem Balsam, in Alkohol aufgelöset, ein bewährtes Mittel, welches man vier bis sechs Abende wiederholt.

Ferner das Bestreichen mit einer Salbe von dickem Terpentin und rohem Zucker, oder mit kölnischem Leim, den man in Flußwasser zu einer steifen Gallerte aufgelöset hat und der so lange um den leidenden Theil bleibt, bis er von selbst abfällt.

Ein unfehlbar helfendes, ganz vorzügliches Mittel, welches selbst die schlimmsten Frostbeulen zertheilt und dabei den Vortheil gewährt, nicht widrig, sondern sehr angenehm zu riechen, findet man in der folgenden Nr. 4.

Für aufgebrochene Frostbeulen ist ein mildes Fett sehr heilsam, wie Eieröl, Cacaobutter, Muskatbutter; auch die weißen Blumenblätter der weißen Lilie, in feinem Baumöl aufbewahrt, sind sehr wohlthätig.

4. Mittel gegen die Röthe, vormals durch den Frost beschädigter Hände und gegen das Aufspringen der Gesichtshaut.

Man nimmt 1 Loth gepülverte Benzoe, ½ Drachma Peruvianischen Balsam, 2 Drachmen Storax und 8 Loth gereinigten Weingeist. Dieses Alles wird so lange in Auflösungswärme gehalten, bis der Weingeist hinreichend gesättigt ist, was die dunkelbraune Farbe und die dickliche Beschaffenheit der Mischung zu erkennen giebt; dann seihet man es durch. Sind die Hände nur roth oder blau, so bepinselt man sie damit Abends und Morgens und läßt sie trocknen. Sind sie aber schwarzblau, mit braungelben Flecken unterlaufen und dabei geschwollen, so muß das Bestreichen öfter, ja nach Befinden wohl stündlich geschehen.

Gegen Frostbeulen ist dies treffliche Mittel unfehlbar sehr wirksam. Die Flüssigkeit muß auch hier erst abtrocknen, ehe man den Strumpf überzieht.

Um die aufgesprungene Gesichtshaut zu heilen, gießt man 8—10 Tropfen dieser Mischung in einen Suppenlöffel voll lauwarmes Wasser und schlägt damit in einem Napfe vermittelst eines Stückchens venetianischer oder spanischer Seife einen dicklichen Schaum, mit dem man das Gesicht einreibt, es hernach abtrocknen läßt und zuletzt mit lauwarmem Wasser abwäscht.

Man kann obige Mischung auch unter dem Namen Balsamus commendatoris, oder nach dem neueren Namen Tinctura benzoes composita erhalten.

Oft hilft (besonders bei aufgeborstenen Wunden), besser als alle diese Mittel, das oftmalige Räuchern (bei bösen Uebeln 6 bis 7 Mal täglich) mit Weizenkleie. Gleich darauf muß man den leidenden Theil mit einem Strumpf oder Handschuh bedecken, ihn auch nicht unmittelbar nachher waschen, sondern damit wenigstens eine Stunde warten.

5. Eine vortreffliche Wund- und Brandsalbe.

Man nimmt 2 Loth weißes Wachs, 2 Loth Nierenfett und 2 Obertassen voll Baumöl. Dies thut man in weißes Schreibpapier, faßt oben die Zipfel desselben zusammen, hält es über oder vielmehr in eine Lichtflamme und läßt es kochen bis sich Alles aufgelöset und vermischt hat.

Diese Salbe ist äußerst lindernd und heilend für alle Wunden, für frische sowohl als alte. Besonders wirksam und hülfreich zeigt sie sich aber bei Brandschäden. Es sind einzig dadurch Personen, die das Unglück gehabt hatten, mit dem größten Theil des Körpers in kochendes Wasser zu fallen, schnell und glücklich geheilt worden. Man verfährt dabei folgendermaßen: Zuerst bestreicht man mittelst des Rauhen einer Feder die Brandwunde mit einer Mischung von Baumöl und Eigelb, auf ein Eidotter eine halbe Tasse voll Baumöl gerechnet und fährt damit so lange fort, bis die Hitze und der eigentliche Brandschmerz aufgehört hat. Dann schneidet man die Blasen auf, zieht aber nicht die Haut ab, und trocknet die darin befindliche scharfe Feuchtigkeit schnell und leise mit einem weichen

Lappen ab; endlich macht man Umschläge von obiger, ziemlich dick auf Leinwand gestrichener Salbe.

6. Mittel wider den sogenannten Fingerwurm oder Aak.

Man nimmt das Gelbe von 1—2 frischen Eiern, mischt so viel gestoßenes Küchensalz darunter, als man ungefähr zum Essen der Eier brauchen würde, legt es in dichte Leinwand, doch so, daß es bloß an den leidenden Theil des Fingers kommt und läßt es 24 Stunden darauf liegen. Allenfalls kann man es nach Umständen einige Mal wiederholen.

Auch folgendes Mittel ist trefflich: Man streicht etwas Assa foetida auf sämisch Leder und legt es auf den Aak, so ziehet es durch. Dann macht man von zwei Theilen venetianischen Terpentin, von zwei Theilen Diacolipflaster, einem Theil gelbem Wachs und einigen Eßlöffeln voll braunem Oel eine Mischung, die man mit einander schmelzen läßt. Davon streicht man auf ein Tuch und legt es auf die Wunde.

7. Zahnpulver.

Ein gutes Zahnpulver muß folgende Eigenschaften haben: es muß nicht zersetzend, sondern nur mechanisch wirken; es muß der Fäulniß sowohl in Pflanzen- als in Thierkörpern widerstehen, es muß drittens nichts enthalten, was in die Zahnglasur scharf einschneidet und sie also verletzt, wie z. B. die rothen Corallen und mehrere andere harte Körper. Prüft man nach diesen Grundsätzen die meisten Zahnpulver, so wird man sehr viele höchst verwerflich finden.

Folgende sind hingegen streng nach jenen Grundsätzen zusammengesetzt und dürfen daher unbedingt empfohlen werden.

Man nimmt 1 Loth rothe Chinarinde, 1 Quentchen Catechutsaft, 1 Quentchen Myrrhengummi, 2 Loth geröstetes Schwarzbrot und mischt dies zu einem feinen Pulver. Dann

und wann kann man auch auf einen halben Theelöffel voll dieses Pulvers Abends etwas Portwein gießen und es dann Morgens gebrauchen.

Auch gut und noch wohlfeiler sind folgende zwei Zusammensetzungen:

1 Loth Calmuswurzeln, 1 Loth Rinde der wilden oder Roßcastanien geröstet, 1 Loth ausgebrannte Holzkohlen, 1 Loth Salbeikraut werden durchgemischt und wohl gepülvert. Dann durchmengt man das Ganze mit 20 Tropfen Thymianöl.

2 Loth sehr fein gepülverte Holzkohlen und 1 Loth fein gepülverte Veilchenwurzeln werden mit einander vermischt.

8. Englisches Pflaster.

Man spannt neuen Tafft in einen Rahmen und überstreicht ihn mit in Branntwein aufgelöster Hausenblase und mit etwas Peruvianischem Balsam vermischt, 4 bis 5 Mal mittelst eines Pinsels.

9. Cölnisches Wasser (Eau de Cologne).

(Siehe auch V. 12.)

8 Quart starken Branntweingeist oder sogenannten Spiritus vini, 4 Loth Cedroöl, 2 Loth Bergamotöl, 4 Loth Rosmarinöl, 1 Loth Lavendelöl, ¼ Loth Orangenblüthöl (Neroliöl), ¼ Loth Caneelöl, wird mit 1 Quart Melissenwasser vermischt. Dies Alles wird zusammen in ein großes Gefäß gegossen und wohl durcheiander gerüttelt, so ist es gut. Wer sich aufs Destilliren versteht, kann Melissen, Lavendel, Rosmarinöl ꝛc. selbst abziehen, so ist es wohlfeiler.

10. Auf andere Art.

In 1 Quentchen durch Kohlen gereinigten Weingeist löset man 2 Loth Rosmarin, 1 Loth Bergamotöl, 3 Dtch. Citronöl und 1 Quentch. Lavendelöl auf. Oder man zieht gereinigten Weingeist über Orangenblüthen ab.

Digitized by Google

11. Noch auf eine andere Art.

Man nimmt Rosmarinöl, Cedroöl, Bergamotöl, Orangeöl und Neroliöl, von jedem 12 Tropfen, Saamen der kleinen Cardemommen zerstoßen 1 Untch. und Alkohol 2 ℔. Von diesem Gemenge werden mittelst des Wasserbades drei Viertheile abdestillirt, da denn das Erhaltene das verlangte cölnische Wasser darstellt.

12. Seifengeist.

Man nimmt hierzu 8 Loth venetianische Seife, zerschneidet sie und läßt sie auf einem irdenen Teller trocknen (denn auf Holz, Papier oder einem Tuche würden die Oeltheile sich herausziehen). Alsdann zerreibt man sie, gießt 16 Loth Kornbranntwein darauf und läßt dies ein paar Tage in lauer Wärme stehen. Sodann setzt man noch 2 Loth Weinsteinsalz und des Wohlgeruchs wegen etwas Bergamot- oder Lavendelöl hinzu. Dieser Seifengeist ist sehr heilsam zum Auflegen bei Wunden und Quetschungen; nur darf bei Bereitung desselben die venetianische Seife nicht mit gemeiner vertauscht werden.

13. Kampfergeist.

Dieser so häufig bei Verrenkungen, Quetschungen und äußerlichen Beschädigungen als Hausmittel gebrauchte Geist ist weiter nichts als die Auflösung eines Theils Kampfer in 12 bis 16 Theilen Weingeist. Wenn man will kann man auch geradezu Kornbranntwein zur Auflösung des Kampfers anwenden, da es gar nicht so genau darauf ankommt.

14. Hallers Wundwasser oder Arquebusade.

Man nimmt schmalblättrige Salbei, Schwarzwurzel, Beifuß und Wallwurzel, von jedem vier Hände voll, Güldenkraut oder Wundkraut, Sannikel, große Maßlieben oder Tausendschön, kleine Maßlieben, breitblättrigen Wegerich, Betonienkraut, Eisenkraut, Johanniskraut, Wermuth, Fenchel, Feigenwurzel, Braunwurz oder Schweinswurz, von

Digitized by Google

jedem zwei Hände voll. Diese Kräuter werden mit einander klein gehackt, zerquetscht in einen irdenen Topf gethan, 4 Quart Wein darüber gegossen und wohl verdeckt 24 Stunden stehen gelassen, hernach destillirt und abgezogen.

15. Thedens Wundwasser oder Arquebusade.

2 Quart französischen Branntwein, 1½ Quart französischen Weinessig, 1 Loth verdünnte Vitriolsäure, 1 Quart weiches Wasser wird mit einander gemischt und aus einem gläsernen Kolben etwa 2 und will man sie nicht so stark haben, 3 Quart davon abdestillirt. Das Rückständige ist meist Wasser und wird weggegossen.

16. Gerstenmehl zu veredeln, ein treffliches Mittel für eine durch den Husten angegriffene Brust.

6 oder 8 ℔ Gerstenmehl werden in einem Tuch oder in einem Beutel fest zusammengebunden, mit kaltem Wasser zu Feuer gebracht und 24 Stunden lang unausgesetzt gekocht. Das Wasser, welches verkocht, wird stets durch anderes kochendes, das man in Bereitschaft hält, wieder ersetzt. Nach Verlauf dieser Zeit wird das Mehl herausgenommen, die darauf befindliche nasse, wasserdichte Kruste abgeschnitten, das Uebrige fein zerrieben, in einem Backofen getrocknet und zum Gebrauch aufbewahrt. Jeden Morgen wird davon ein Eßlöffel voll mit Milch unter beständigem Umrühren zu einem dünnen Brei gekocht und mit Candiszucker bestreut nüchtern 2 Stunden vor dem Frühstück genossen.

17. Linderungsmittel des Hustens.

Man nimmt 4 reingewaschene Kälberfüße, 1 Quart fette Milch, 1½ ℔ weißen Zucker, läßt solches bis zur Hälfte verkochen, schlägt es durch und ißt von dieser Gal-

Digitized by Google

lerte dann und wann einen Löffel voll. — Auch ist das Trinken des Thees von Erdbeerblättern ein vorzügliches Mittel.

18. Auf andere Art.

Ein Eidotter, ein Eßlöffel voll Rum und ein Eßlöffel voll Candiszucker werden vermischt und davon von Zeit zu Zeit ein Theelöffel voll genommen.

Oder man trinkt Salzer (Selterser) Wasser mit Milchzucker vermischt.

19. Mooschokolade.

Die Mooschokolade ist von vielen Aerzten als eines der nährendsten, stärkendsten und durchaus nicht erhitzenden Getränke empfohlen worden. Es stärkt die Verdauungswerkzeuge und ist selbst bei der größten allgemeinen Schwäche ein heilbringendes Getränk. Nach Nervenfiebern aller Art, schweren Verwundungen mit Verblutungen, in der Ruhr und den mit ihr verwandten Krankheiten, bei der Hypochondrie und gegen angehende Nervenschwäche und Abzehrung soll sie eine vorzügliche Heilkraft besitzen.

Sie wird folgendermaßen bereitet: 4 ℔ geschälte, geröstete und gestoßene Cacaobohnen werden behandelt wie zu jeder andern Chokolade und hinzugefügt: 4 ℔ gestoßenen Zucker, 1/4 ℔ sehr feines Pulver der ächten Salepwurzel und 2 ℔ des ächten isländischen Mooses (richtiger Flechte), was von allen damit verbundenen fremden Flechten, Moosen und Unreinigkeiten sorgfältig gereinigt, mit Wasser schnell abgebrüht, gewaschen, getrocknet, gestoßen und durch das Stoßen und Beuteln in das feinste Pulver verwandelt worden ist. Die Bereitungsart ist ganz so wie bei jeder andern Chokolade; doch wird sie besser in Pulverform dargestellt, als in Tafeln geschlagen, weil, um dies Letztere thunlich zu machen, zu wenig Moos (Flechte) mit zu vielem Cacao oder Zucker verbunden werden muß und dadurch die Heilkraft verringert wird.

Zum Trinken wird sie so zugerichtet: auf 2 Eßlöffel voll derselben gießt man schnell 3 Tassen kochendes Wasser und rührt es um. Man kann Zucker und einen mit kaltem Wasser gut geschlagenen Eidotter dazu mischen.

20. Neues, höchst wichtiges und durch Versuche bewährtes Gegengift gegen Arsenik und Sublimat.

Dies wichtige Mittel ist Kohlenstaub. Man gab in Crefeld einem Hunde so viel Arsenik, daß schon der zwölfte Theil ihn hätte tödten müssen, und gleich darauf Kohlenstaub. Er blieb völlig gesund. Versuche wurden viele in einem Nachmittage angestellt und alle gelangen. Zuletzt gab man ihm Sublimat. Er weigerte sich jetzt, den Kohlenstaub zu sich zu nehmen; man brachte ihm denselben gewaltsam bei und obgleich er nun durch die kleine Verzögerung Krämpfe bekam, so wirkte doch der Kohlenstaub so kräftig entgegen, daß er noch lange lebte und völlig gesund war. Ob dies Mittel auch andern Giften so mächtig widersteht, wäre durch Versuche zu erforschen.

21. Mittel gegen die Mooskrankheit der Bäume.

Man mischt 3/4 Theile Gyps mit 1/4 Theil Lehm, mit Wasser verdünnt, und bestreicht damit die kranken Bäume. (Soll sehr gut sein.)

Ein anderes Mittel ist: wenn man die Bäume im Frühjahr und Herbst bei sehr feuchter Witterung mit einem Lappen von Drillich abreibt.

Kratzeisen sind verwerflich, weil sie die Rinde zu stark beschädigen, ebenso Anstriche von ätzenden Mischungen.

Digitized by Google

VI. Einige Vertilgungsmittel schädlicher Thiere.

1. Erprobte und unfehlbare Mittel, die Wanzen zu vertilgen.

Wo sich dies schädliche und verhaßte Ungeziefer überall in einem Hause oder sehr stark in einem Zimmer eingenistet hat, sind wohl Dämpfe die besten Vertilgungsmittel, weil diese in alle Fugen und Ritzen, in welche nasse oder fette Flüssigkeiten nicht hineinkommen können, eindringen.

Zu diesen Dämpfen nimmt man Schwefel, Teufelsdreck (Assa foetida) und spanischen Pfeffer (Capsicum annuum L.) Diese drei Dinge zündet man in den Räumen an, in welchen sie sich befinden. — Oder man löscht zwei bis drei Scheffel Kalk in dem Zimmer, wo sich die Wanzen befinden. — Oder man läßt Quecksilber abdampfen.

Zu folgenden salzsauren Dämpfen bedarf man keines Feuers: Auf ein Zimmer von etwa 20 Fuß Länge und 14 Fuß Breite nimmt man 8 Loth Kochsalz, 8 Loth Salpeter und gießt 6 bis 8 Loth concentrirte Schwefelsäure darauf. Dies läßt man in dem Zimmer, in dem sich die Wanzen befinden, verdampfen. Oder man nimmt 8 Loth Terpentinöl und gießt 4 Loth concentrirte Schwefelsäure darauf.

Bei allen diesen Mitteln, zu deren Anwendung man das Ende des August erwarten muß, weil dann erst die junge Brut die Eier verlassen hat, müssen die Thüren und Fenster der Zimmer wohl verschlossen und erst nach vierundzwanzig Stunden wieder eröffnet, auch alle Menschen und andere lebendige Geschöpfe und Alles, was Metall heißt, daraus entfernt werden.

Will man aber ein einzelnes Stück Hausgeräth oder auch ein einzelnes Zimmer von diesen Thieren reinigen, so bediene man sich einer Mischung von 40 Gran Quecksilbersublimat, 3 Loth Kampfergeist und 6 Loth Terpentinöl, damit bestreiche man die Ränder der Tapeten und die

Digitized by Google

Fugen der Wände und des Hausgeräthes. Man thut wohl, Bettstellen vorher mit kochendem Wasser abzubrühen.

Dies Mittel ist bewährt, vortrefflich und hilft unfehlbar.

Oder man nimmt ½ Mengel Weingeist (Spiritus vini) und ½ Mengel frisches Terpentinöl. Wenn dieses wohl unter einander geschüttelt worden, so läßt man 1 Loth Kampfer darin zergehen und schüttelt es fleißig um. Dann tunkt man einen Schwamm oder eine Bürste hinein und reibt damit das ganze Bett oder wo sich sonst Wanzen aufhalten. Sie sterben alle davon, auch sogar die Eier, nur muß man Acht haben, daß man überall damit hinkomme und auch in die Löcher oder Ritzen einige Tropfen hineinfallen lassen. Man kann sogar die Umhänge damit bestreichen, wenn sie gleich von Seide sind, ohne befürchten zu müssen, daß es fleckt, doch müssen sie vor allem Staube wohl gesichert sein. Bei jedesmaligem Gebrauch muß es recht durch einander geschüttelt werden.

Wände, die keine Tapeten haben, kann man mit Kalk, der mit Vitriolwasser vermischt worden, übertünchen. Auch rühmen einige das Ausstreichen aller Ritzen und Spalten des Holzwerks mit einer Auflösung von Vitriol in Wasser.

2. Mittel sich auf Reisen gegen Wanzen zu schützen.

Man trage Schwefel, Schwefelfaden oder Moschus an sich. Quecksilber hilft auch sicher, ist aber der Gesundheit nachtheilig.

Einige versichern, daß Tabacksblätter, zwischen die Betten gelegt, die Wanzen sicherer abwehren, als irgend etwas Anderes.

3. Mittel gegen die Pelz- und Kleider-Motten.

Das Pelzwerk und die Kleidungsstücke werden gut ausgeklopft und mit spanischem Pfeffer ausgeräuchert. Die Wände der Schränke oder Kisten, in denen man sie aufbewahrt, müssen mit einer Mischung aus Terpentinöl und Kampfergeist, oder mit einer Auflösung von Rosmarinöl

und Kampfergeist bestrichen werden. Auch legt man Papierblätter mit Lavendelöl, Rosmarinöl oder Terpentinöl zwischen die Kleider und das Pelzwerk. Moschus, Juchtenleder und Kampfer sind ebenfalls Stoffe, vor denen die Motten weichen.

4. Mittel gegen Ameisen.

Da, wo sich Ameisen in den Häusern aufhalten, darf man nur ein Pulver aus 2 Theilen gelbem Schwefel und einem Theil braunem Dost (Origanum vulgare B.) in ihre Löcher und Schlupfwinkel streuen, wonach sie sich entfernen. Von Gefäßen mit süßen Sachen werden sie dadurch abgehalten, daß man dieses Pulver in einem Kreise um sie herum streut oder äußerlich mit Kreide bereibt. Bäume kann man dadurch schützen, daß man sie dicht über der Erde mit einem handbreiten Streifen von Theer umgiebt, den sie nicht zu überschreiten vermögen. Ein Ameisenhaufen wird dadurch zerstört, daß man ungelöschten Kalk hineinlegt und denselben hernach mit Wasser begießt.

5. Mittel Fliegen zu vertreiben.

Man vermischt 1 Loth Honig mit ½ Quentchen versüßtem Queckſilber und bestreicht eine Untertasse damit. Nach fein geraspeltem Quassienholz, das mit Wasser zu einem dünnflüssigen Brei angemacht ist, sind die Fliegen auch sehr begierig, sie sterben gleich davon. Das Holz muß immer feucht erhalten werden.

6. Leichtes Mittel, aus einem Zimmer alle Mücken, Schnaken ꝛc. zu vertreiben.

Man schließe die Fenster und Thüren zu, rühre Honig mit etwas Wein an und bestreiche damit eine Glaslaterne, in die man einige Stunden vor Schlafengehen ein brennendes Licht stellt. Alles fliegende Ungeziefer bleibt an der Laterne hängen.

Digitized by Google

7. Vorzüglicher Köder für Ratten und Mäuse.

Man vermischt Maismehl mit etwas Butter, setzt einen oder zwei Tropfen Anisöl zu, macht Kugeln daraus und steckt diese als Köder in die Mausefallen. Wäre man auch von Millionen Ratten und Mäusen geplagt, man wird sie mit diesem Mittel alle fangen.

8. Mittel gegen die Ratten.

Die Ratten sollen gegen ein Kraut, Hundszunge genannt (Cynoglossum officinale) einen solchen Abscheu haben, daß sie ein Haus, wo solche Pflanzen liegen, sogleich verlassen und dasselbe, so lange solche daliegen, nicht wieder betreten.

Diese Pflanzen müssen zu Anfang des Sommers, d. h. kurz vor oder nach Johanni gesammelt werden, weil sie da in ihrer stärksten Kraft sind. Die Stengel werden zerquetscht und ausgestreut.

9. Mehl vor Milben zu schützen.

Zuvor setzt man das Mehl der freien, trocknen Luft einen Tag lang aus, dann legt man kleine Ahornreiser hinein, welche 12 Stunden in der freien Luft getrocknet haben.

10. Holz, Pappe, Pelzwerk, Vögel- und Insectensammlungen ꝛc. vor Würmern zu schützen.

Man bestreicht den Gegenstand mit ätzendem Queckſilbersublimat, in Wasser aufgelöst, oder man taucht ihn hinein.

11. Mittel gegen Raupen.

Man bestreicht im Herbste die Bäume mit Urin, in welchem Kalk, mit etwas Ruß versetzt, aufgelöst worden ist. Dies vertreibt das Moos und tödtet die Eier der Raupen in den Baumritzen.

12. Mittel wider die Ackerschnecke (Limax agrestis).

Man bestreut Felder und Gartenbeete, jedoch nur dünn, mit Kochsalz und wiederholt dies nach einigen Stunden noch einmal, damit die Schnecken, welche etwa versucht, die Salztheile an den Kräuterbüschen abzustreifen, auch getödtet werden. Das Salz löset die Schleimhaut der Schnecken auf und bewirkt dadurch unfehlbar ihren Tod.

13. Mittel, um Regenwürmer, Vielfüße, so wie anderes Gartenungeziefer zu vertilgen.

1 Theil Pottasche wird in 20 Theilen Wasser aufgelöset und 4 Theile ungelöschten Kalk hinzugefügt, den man mit Wasser zu der Dicke eines dünnen Rahms angemacht hat. Hiermit besprengt man das Ungeziefer und gießt es in die Löcher des Gewürmes.

14. Insecten tödtendes Wasser.

Dasselbe ist ein wirksames Mittel gegen die meisten schädlichen Insecten, wie Raupen, Erdflöhe, Ameisen, Blattläuse, Wanzen, Fliegen ꝛc. Es wird so bereitet: Man läßt ¼ ℔ brauner (schwarzer) Seife in 20 Quart Wasser stark kochen und gießt dasselbe in ein Gefäß, worin ½ ℔ zerquetscher Fliegenschwamm (Boletus muscarius) und 2 Loth geraspelte Krähenaugen sich befinden. Darauf verwahrt man das Gefäß mit einem Deckel, läßt es stehen, bis die Mischung in Fäulniß übergegangen ist, und besprengt oder bestreicht nun die Gewächse, das Holzwerk oder die Nester damit, in denen sich die Insecten aufhalten.

Digitized by Google

Anhang.

Küchenzettel

und Anordnungen zu Frühstücken, Mittag- und Abendessen für größere und kleinere Gesellschaften nach den Monaten des Jahres.

Es ist oft der Wunsch laut geworden, für die in der Ueberschrift erwähnten Zwecke einen Leitfaden sich dargeboten zu sehen, den man entweder als unbedingte Richtschnur oder als Ideensammlung benutzen könnte. Ein solcher wird in den nachfolgenden Blättern als Anhang zu diesem Kochbuch geliefert, welches durch dieselben gewissermaßen seinen vollständigen Abschluß empfängt, indem damit, wie auf den früheren Bogen für die Zubereitung die Vorschriften ertheilt wurden, für den Gebrauch und die practische Anwendung des Zubereiteten Anweisung gegeben wird.

Allgemeine Vorbemerkung: Sehr zu empfehlen ist, bei großen Frühstücken, Mittag- und Abendessen recht fleißig vorzuarbeiten und ruhig zu überlegen, welche Sachen man in Bereitschaft halten muß, damit die Arbeit sich nicht zuletzt zu sehr häuft und die Zeit dadurch zu beschränkt wird, und auch auf das zierliche und feine Anrichten der Speisen die gehörige Sorgfalt verwendet werden kann, weil oft die besten Gerichte durch mangelhaftes zu eiliges Anrichten verdorben werden. Bei dem Arrangiren eines Frühstücks, Mittag- oder Abendessens sehe man hauptsächlich dahin, daß von einer Fleischart keine zweierlei Gerichte gereicht werden. Bei gewöhnlicheren Essen, welche aus 4 bis 5 Gängen bestehen, kann man das Suppenfleisch (das heißt, wenn man ein gutes Stück dazu gewählt hat) entweder mit Sauce, als einen Gang nach der Suppe, geben, oder auch als Beilage zu einem passenden Gemüse.

Januar, Februar und März.

Frühstück.

1.

Bouillon in Tassen.
Frische Austern.
Midderpasteten.
Farcirter Puter mit Trüffelnsauce und italienischen Macaronen.
Vanillepudding mit Schaumsauce.
Fischsalat.
Rehkeule und Kapaunen, gebraten, mit Gallerie- und Feldsalat, Aepfel- und Prunellencompot.
Torten. Obst.
Butter und Käse.

2.

Bouillon in Tassen.
Caviar- und Sardellenbrötchen.
Frictürenpasteten.
Frischer Lachs mit Capernsauce.
Eingemachte Erbsen mit gespicktem Midder.
Rosenkohl mit Frankfurter Bratwurst.
Wilder Schweinskopf mit Sauce.
Puter- und Hasenbraten mit Endivien- und Kartoffelnsalat, Birnen und eingemachten Melonen.
Kleineres Backwerk.
Mandeln und Rosinen.
Butter und Käse.

3.

Bouillon in Tassen.
Krebspasteten.
Heringsalat.
Schinken in Gallerte mit Marinaise.
Weinpudding mit Fruchtsauce.
Fasan und Rehrücken mit Lattichsalat, Aepfel- und Kronsbeerencompot.
Torte.
Eis, Obst.
Butter und Käse.

Digitized by Google

4.

Frische Austern.
Gefüllter Mürbebraten mit Wiener Sauce, gebackene Kartoffeln und Pickles.

Vol au vents mit Ragout fin.
Rebhühner in Gallerte.
Ingwerpudding mit Citronensauce.
Strasburger Gänseleberpastete.

Hirschkeule und Küken dazu, mit Endivien- und Rothebeetsalat, grünen Pflaumen und Schnittäpfelcompot.

Torte, Weingelee, Apfelsinen, Aepfel.
Butter und Käse.

Zu gewöhnlichen Frühstücken kann man jede Art kalten Braten, entweder unangeschnitten oder auch auf kleinen Schüsseln aufgeschnitten, geben. Im letzteren Falle ordnet man die geschnittenen Stücke recht zierlich auf den Schüsseln und belegt dieselben entweder mit kleinen Stücken Kraftgelee oder mit gallertartiger Bratjüs. Ferner nimmt man dazu geschnittene Mettwurst, Gänsebrust, Round of Beef, Ochsenzungen, Rauchfleisch, feingeschnittenen rohen oder gekochten Schinken, Sülze, Leber-, Knack- oder Blutwurst, auch hartgekochte und in Scheiben geschnittene Eier. Diese Schüsseln belegt man mit Petersilie oder sonstigem feinen Grün.

(Ueberhaupt sucht man jede kalte Schüssel recht nett zu verzieren, entweder mit feinem Grün, Petersilie oder, wenn es angebracht ist, auch mit hartgekochten Eiern, eingemachten Gurken, rothen Beeten, gelben Wurzeln, Capern und Kraftgelee.)

Ferner nimmt man dazu Caviar und Sardellen. Der erstere wird auf einen Desertteller gegeben, und auf einem anderen feingeschnittene Zwiebeln dabei. Die Sardellen werden, nachdem sie recht reingewaschen und von den Gräten befreit sind, gleichfalls auf ein Desertteller gelegt, so, daß sie Carrés bilden, auch legt man auf jede Ecke wohl eine halbe aufgerollte Sardelle.

Butter und Käse (eine oder mehre Sorten) dürfen nicht fehlen. Auch Rettig oder Radiese.

Jedes kleine oder größere Backwerk, entweder ganz oder angeschnitten, kann mit aufgesetzt werden. Auch Früchte, von welcher Sorte man will.

Statt Bouillon, oder mit derselben zu gleicher Zeit, giebt man auch wohl Chokolade.

Giebt man Caviar- oder Sardellenbröte, so nimmt man dazu geröstete Weißbrotscheiben, bestreicht dieselben erst mit etwas Butter, dann mit Caviar, und belegt den Rand derselben mit hartgekochten und durch ein Sieb gerührtem Eigelb. Zu Sardellenbrühen nimmt man die Seite 349 Nr. 74 beschriebene Sardellenbutter, bestreicht dann aber das Brot nicht erst mit Butter, und verziert sie gleichfalls mit Eigelb. Oder: man bestreicht das Brot erst mit Butter, belegt dann dasselbe mit durchgerissenen Sardellen, entweder in Carrés, Streifen oder sonstigen Formen, und verziert diese dann mit Capern.

Mittagessen.

1.

Suppe à la Reine.
Wildschweinzimmer mit Trüffelnsauce, gebratene Kartoffeln und Pickles.
Sandart mit Austern- oder Krebssauce, und gekochte Kartoffeln.
Sauerkraut mit gespickten Carbonaden, und Teltauer Rüben mit Frankfurter Bratwurst.
In Büchsen eingemachte Schnittbohnen mit geräucherter Gänsebrust.
Spinat mit Brasetten.
Hamburger Küken mit Ragoutsauce und Florons.
Citronenpudding mit Schaumcreme.
Strasburger Gänseleberpastete.
Reh- und Puterbraten mit Sellerie und Lattichsalat, halben Aepfelcompots und Kirschen, candirtem Ingwer und grünen Pflaumen.
Weingelee, Drangentorte, Fruchtkörbe mit Mandeln und Rosinen.
Butter und englischer oder Schweizerkäse.

2.

Braune Bouillon mit Kräuter und verlornen Eiern.
Caviar- und Sardellenbröte.
Kapaunen mit Krebs- oder Austernsauce und Florens.
Rother Kohl mit halben Aepfeln belegt, mit Hasenfilets und Neunaugen.

Digitized by Google

Junge Erbsen mit gespicktem Midder.
Blumenkohl mit Roundbeefzunge.
Karpfen mit Meerrettig und Butter und gekochte Kartoffeln.
Plumpudding mit Schaumsauce.
Wilder Schweinskopf.

Fasanen- und Lammsbraten, Endiviensalat und Aciagurken, Quitten, Zwetschen, Hagebutten und Erdbeeren.

Vanille-Eis, Marzipantorte, Fruchtkörbe mit Datteln und Feigen, Aepfel und Weintrauben. Einige Teller mit kleinen Confitüren.

Butter und verschiedene Sorten Käse.

3.

Hühnersuppe mit Macaronen, Fleischklümpen und Midder.
Austern in Jacobsschalen.

Mürbebraten mit Wiener Sauce, gefüllte spanische Zwiebeln mit Glacésauce, gebackenen Kartoffeln und kleinen Essiggurken.

Dorsch mit holsteinischer Sauce und Kartoffeln.
Sauerkraut mit Fasanen.
Castanien mit gefüllter Carbonade und Bratsaucisen.
Macaronen mit Parmesan.
Vol au vents mit Hummerragout.
Fruchtauflauf mit Himbeersauce.
Rebhühner in Gelee mit Eiersauce von rohen Eiern.
Hamburger Küken und Hirschkeule mit Kartoffeln und Feldsalat.
Aepfel, Kronsbeeren, Aprikosen, Birnen, Wallnüsse und candirter Ingwer.

Frucht-Eis, Schichttorte, Fruchtkörbe mit Aepfeln und Weintrauben. Einige Teller mit kleinen Confitüren.

Butter und Käse.

4.

Klare Bouillon mit Parmesanklümpe.
Rebhühnerpastete mit brauner Sauce.
Gespickter Hecht mit Capernsauce und Kartoffeln.
Gebratener frischer Schinken mit Teltauer Rüben und gebratenen Kartoffeln.

Spargel mit geräuchertem Lachs.
Rosenkohl mit gebackenen Küken.

Digitized by Google

Gespicktes Midder mit Krebs- oder Austernsauce.
Bisquitpudding mit Fruchtsauce.
Mürbebraten und Kapaunen mit Lattichsalat und Pickels, Scheibenäpfel, Quitten, Hagebutten, Erdbeeren, Pfirschen und Ingwer.
Gelee und Vanillecreme.
Sandtorte, Fruchtkörbe mit Mandeln und Rosinen.
Butter und Käse.

5.

Hühnersuppe mit Perlgraupen und Kräuterklümpen.
Hühner mit Champignonsauce.
Brauner Kohl, Castanien, gebratene Kartoffeln mit Rauchfleisch und Pinkeln.
Schleihe mit Eiersauce und Kartoffeln.
Schichtpudding mit Fruchtsauce.
Hasenbraten, gemischter Salat, Aepfelmuß und Melonencompot.
Aepfel, Butter und Käse.

6.

Bouillonsuppe mit Reis.
Steckrüben mit Suppenstück und gebratener Mettwurst.
Kartoffelmus.
Fricassé von Lammfleisch mit Florons.
Heringsalat.
Kükenbraten mit Sellerieſalat, Birnen- und Prünellencompot.
Schneebälle, Butter und Käse.

7.

Erbsensuppe mit geröstetem Brot, Schweinsknöchel und gebratene Rothwurst.
Wurzeln, Spinat mit Hammelscarbonaden und Fricandellen.
Gekochter Hecht mit Butter, Petersilie und gekochten Kartoffeln.
Taubenbrateu mit Endiviensalat, Birnen- und Kirschencompot.
Mandeln und Rosinen.
Butter und Käse.

8.

Bouillon mit Reisklump.
Rostbeef mit brauner Sauce, gebratenen Kartoffeln und Ottersberger Rüben.

Reispudding mit Fruchtsauce.
Puterbraten mit Sellerieſalat, halben Aepfeln und Kronsbeerencompot.
Kleine Torten, Butter und Käſe.

9.

Weinſuppe mit Sago.
Geſtovte Karauſchen mit Kartoffeln.
Omelette au Conſiture.
Kalbsbraten mit Reisbrei, Aepfelmus, Catharinenpflaumen und Kartoffelnſalat.
Aepfel, Butter und Käſe.

Abendeſſen.

1.

Kalbsfricandeau mit Glacéſauce und gebratenen Kartoffeln.
Karpfen mit Meerrettig und Butter.
Aepfelauflauf.
Haſen- und Kükenbraten mit Feld- und Kartoffelnſalat, Aepfel-, Melonen-, Quitten- und Hagebuttencompot.
Eis.
Kleine Conſitüren, Fruchtkörbe mit Aepfeln, Apfelſinen, Weintrauben und Wallnüſſen.
Butter und Käſe.

2.

Haſenpaſtete mit brauner Sauce.
Friſcher Lachs mit Kapernſauce und Kartoffeln.
Ingwerpudding mit Schaumſauce.
Geflügelſalat.
Lamms- und Kapaunenbraten mit Lattich- und gemiſchtem Salat, grünen Pflaumen, Aepfel-, Kronsbeeren- und Prunellencompot.
Gelee, Torte, Obſt.
Butter und Käſe.

3.

Bouillon in Taſſen.
Caviar- und Sardellenbröte.
Junge Küken mit Krebsſauce und Florons.
Eingemachte Erbſen mit geſpicktem Midder.
Schnittbohnen mit geräucherter Gänſebruſt.

Spargel mit geräuchertem Lachs.
Fruchtauflauf mit Himbeerſauce.
Fiſchſalat.
Rehrücken und Faſanenbraten mit Sellerieſalat, Kreſſe, Aepfeln, Birnen, grünen Pflaumen, Wallnüſſen, Erdbeeren, Hagebutten, Ingwer und Apfelſinen.
Eis, Gelee.
Torte, kleine Teller mit Confitüren.
Fruchtkörbe mit Weintrauben, Apfelſinen, Mandeln, Roſinen, Datteln, Feigen und Aepfeln.

4.

Bouillon in Taſſen, Weinſago in Taſſen.
Rohe Auſtern.
Puter oder Schinken in Gallerte mit Marinaiſe.
Kalter Vanillepudding mit Fruchtſauce.
Fiſchſalat.
Kalte Kapaunen und Mürbebraten mit Salat und verſchiedenen Compots.
Gelee, Creme, Torte, Fruchtkörbe mit Obſt.
Butter und Käſe.

5.

Bouillon in Taſſen.
Midderpaſteten.
Kalter friſcher Lachs mit Eierſauce von rohen Eiern.
Rebhühner in Gallerte.
Mürbebraten in Gallerte.
Kalter Pudding mit Vanilleſauce.
Strasburger Gänſeleberpaſtete.
Kalter Puter- und Wildbraten mit Salat und Compots.
Weingelee, Eis.
Torte, Confitüren und Früchte.
Butter und Käſe.

Bei weniger feinen Abendeſſen giebt man nur Voreſſen, Mittelſchüſſeln, Braten und Deſert, oder man läßt auch die Mittelſchüſſeln fehlen; auch giebt man wohl gleich Braten, Salat und Compots, und dann das Deſert.

Giebt man einfaches kaltes Eſſen, ſo nimmt man wohl Hering-, Fiſch- oder Geflügelſalat, und aufgeſchnittenen Braten oder Geflügel, Butter und Käſe.

April, Mai und Juni.

Frühstück.

1.

Bouillon.
Trüffelpasteten.
Kalter Lachs mit Marinaise.
Farcirter Mürbebraten mit Wiener Sauce, Macaronen mit Parmesankäse, gebratene Kartoffeln und Pickles.
Küken mit Krebs- und Spargelsauce.
Plumpudding mit Schaumsauce.
Strasburger Gänseleberpastete.
Rebhühuer- und Rehbraten.
Kresse- und Lattichsalat, Essiggurken, Aepfel, Ingwer.
Frucht-Eis, Torte.
Fruchtkörbe mit Krackmandeln und Rosinen.
Butter und verschiedene Sorten Käse.

2.

Rohe Austern.
Vol au vents mit Ragout fin.
Kapaunen mit Trüffelnsauce.
Erbsen mit Taubencarbonaden und geräuchertem Lachs.
Schnittbohnen mit Kalbsrouladen und pommerscher Gänsebrust.
Hummersalat.
Hirschkeule und Kükenbraten, dazu gemischter und Lattichsalat, Schnittäpfel, Birnen, Hagebutten und Wallnüsse.
Creme, kleine Confitüren, Fruchtkörbe mit Obst.
Butter und Käse.

3.

Bouillon.
Rumsteak mit Spiegeleier und Essiggurken.
Heringsalat.
Kalte Küken und Rebhühner.
Butter und Käse.

4.

Gespickte Kalbscarbonaden mit Glacésauce.
Kalrouladen mit Marinaise.
Polnischer Salat.
Stärkepudding mit Fruchtsauce.

Digitized by Google

Lamms- und Taubenbraten mit Lattich- und Kartoffelnsalat, Pflaumen und Quitten.
Butter und Käse.

Mittagessen.

1.

Braune Suppe mit Mehlspeise.
Kükenpastete mit Krebssauce.
Steinbutt mit Sauerampfersauce und gekochten Kartoffeln.
Spinat, mit Eiern belegt, mit gebackenen Seezungen und Lammscarbonaden.
Sauerkraut, mit Castanien garnirt, mit Austern am Spieß und frischer Bratwurst.
Vanillepudding mit Schaumsauce.
Halbe Hummer mit Butter und Petersilie.
Mürbebraten und Capaunen mit Kopfsalat und kleine Gurken; Aepfel, Kronsbeeren, gelbe Pflaumen, Quitten, Erdbeeren und Ingwer.
Eis, Torte, Fruchtkörbe mit Apfelsinen, Datteln und Feigen.
Butter, Käse und Radise.

2.

Krebssuppe.
Austernpasteten.
Schinken in Reis mit Burgundersauce, gebratenen Kartoffeln und Pickels.
Lachs mit Kapernsauce und Kartoffeln.
Junge Wurzeln und Carbonaden mit Kräutern und Roundbeefzunge.
Spargel mit gebackenen Küken und geräuchertem Lachs.
Hummerragout mit Florens.
Tauben in Gallerte.
Lamm und Kapaun mit Sellerie- und Kopfsalat, Melonen, Prunellen, Pfirschen, Kirschen, Ingwer und Hagebutten.
Gelee, Torte, Körbe mit Früchten, kleine Confitüren.
Butter und Käse.

3.

Schildkrötensuppe.
Midderpasteten.
Eingebeiztes Lamm mit Gurkensauce und gebackenen Kartoffeln.

Digitized by Google

Sandart mit Krebssauce und Kartoffeln.
Schnittbohnen mit neuem Hering, Carbonade.
Blumenkohl mit Brajetten, geräucherte Mettwurst.
Küken mit Champignonsauce.
Citronenauflauf.
Hummersalat.
Enten- und Wildbraten mit Kopf- und Gurkensalat, Stachelbeeren- und Kirschencompots, grünen Pflaumen, Aprikosen, Erdbeeren, Ingwer.
Eis, Torte, Fruchtkörbe mit Obst, kleine Confitüren.
Butter und Käse.

4.

Bouillonsuppe mit Kräuterklümpen.
Mockturtleragout.
Wirsingkohl und Petersilien-Kartoffeln mit Schweinscarbonade und Bratwurst.
Gestovte Baarse mit Kartoffeln.
Puterbraten mit Salat und Compot.
Bisquit, Butter und Käse.

5.

Kerbelsuppe mit verlornen Eiern.
Sauerkraut mit gekochtem Schinken.
Durchgeschlagene Erbsen mit gebratener Kalbsleber.
Schichtpudding mit Weinsauce.
Ochsen-Mürbebraten mit Salat und Compots.
Aepfel, Butter und Käse.

6.

Hühnersuppe mit Fleischklümpe.n
Hühner mit Parmesansauce und Kartoffeln.
Eingemachte Schnittbohnen mit Pökelfleisch und Fricandellen.
Aland mit geschmolzener Butter und Meerrettig.
Lammsbraten mit Salat und Compots.
Kleine Reiskuchen, Butter und Käse.

7.

Hagebuttensuppe.
Schellfisch mit Senf, geschmolzener Butter und Kartoffeln.
Kükenbraten mit Salat und Compots.
Butter und Käse.

Digitized by Google

8.

Klare Bouillonsuppe mit Fleischklümpen.
Gefüllte Kalbsbrust mit Schinkensauce.
Spargel mit rohen Schinken und Lammscarbonade, Kartoffeln mit Rahmsauce.
Sagoauflauf mit Fruchtsauce.
Entenbraten mit Salat und Compots.
Mandeln, Rosinen, Butter und Käse.

Abendessen.

1.

Bouillon.
Gefüllte Tauben mit Olivensauce.
Lachsforellen mit Capernsauce.
Lammsbraten mit Spargelsalat und kleinen Essiggurken, Aepfel- und Pflaumencompots.
Eis, Torte, Butter, Käse und Radise.

2.

Kaltschale.
Vol au vents mit Hummerragout.
Spargel mit gebackenen Küken und geräuchertem Lachs.
Obstauflauf.
Schnepfen und Märzhasen mit Stachelbeeren- und Kirschencompots, Kopfsalat.
Gelee, kleine Confitüren, Erdbeeren, Apfelsinen.
Butter und Käse.

Juli, August und September.

Frühstück.

1.

Schinken in Gallerte mit Eiersauce.
Hummersalat.
Kalter Vanillepudding mit Fruchtsauce.
Kükenbraten mit Blumenkohl und Kopfsalat.
Feines kleines Backwerk, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren.
Butter und Käse.

Digitized by Google

2.

Bouillon in Tassen.
Midderpasteten.
Aalroulade in Gallerte.
Gefüllter Mürbebraten mit Schinkensauce und gestovten Champignons.
Erbsen, mit Granat belegt, mit rohen Schinken und Taubencarbonade.
Geflügelsalat.
Lammsbraten mit Kopf- und Gurkensalat.
Ingwer- und Apfelsinencompot.
Eiscreme, Torte und Früchte.
Butter und Käse.

3.

Carbonade mit Granatsauce.
Hechtfilets mit Capernsance.
Junge Capaunen mit Trüffelnsauce, glacirten Zwiebeln, Macaronen mit Parmesankäse.
Heringsalat.
Früchte.
Butter und Käse.

Mittagessen.

Suppe à la Reine und Turtlesuppe.
Frictüren in Oblaten, Caviar- und Sardellenbröte.
Eingebeiztes Lamm mit Gurkensauce, Wildzimmer oder Keule mit Trüffelnsauce, mit gebratenen Kartoffeln, Pickles und glacirten Chalotten.
Saudart mit Krebssaute, gespickter Kabliay mit Kräutersauce und Kartoffeln.
Erbsen mit geräuchertem Lachs und Lammscarbonade mit Kräutern.
Blumenkohl mit Roundbeefzunge und gebratenem Aale.
Vol au vents mit Schildkrötenragout.
Gespicktes Midder mit Ragoutsauce.
Ingwerpudding mit Madeirasauce, Citronenauflauf mit Himbeersauce.
Küken in Gallerte.
Hummersalat.

Digitized by Google

Wild- und junger Puterbraten mit Salat, Compots und Früchten.
Champagner-Gelee, Vanille-Eis, Torte, Obst.
Butter und Käse.

2.

Krebssuppe.
Midderpasteten.
Gefüllte Filets de Boeuf mit Wiener Sauce, gebratenen Kartoffeln und gestovten Champignons.
Gespickter Hecht mit Matelotsauce.
Große Bohnen mit gekochtem Schinken und frischem Hering.
Junge Erbsen und Wurzeln mit gespicktem Midder und gebackenen Küken.
Apfelsinenpudding mit Vanillesauce.
Lamms- und Taubenbraten mit Salat und Compots.
Gelee, Torte, Obst.
Butter und Käse.

3.

Braune Suppe mit Kräutern und Pot d'Espagne.
Ragout fin in Jakobsschalen.
Schinken in Reis oder Macaronen mit Burgundersauce und gebratenen Kartoffeln.
Blumenkohl mit gefüllten Lammscarbonaden und geräucherter Mettwurst.
Schnittbohnen mit gebackenem Butt und frischem Hering.
Schichtpudding mit Schaumsauce.
Fischsalat.
Kükenbraten mit Salat und Compots.
Gelee, Frucht-Eis, Torte, Obst.
Butter und Käse.

4.

Aalsuppe.
Gefüllte Ochsenzunge mit brauner Sauce und gebrat. Kartoffeln.
Kohlrabi mit Carbonade, Wurzeln mit gebratener Mettwurst.
Taubenbraten, Salat, Compots.
Kleines Backwerk, Obst, Butter und Käse.

5.

Kaltschale.
Gefüllte Tauben mit Olivensauce und gefüllten Kreuzbröten.

Digitized by Google

Butte mit Eiersauce und gekochten Kartoffeln.
Erbsen mit rohem Schinken, Spinat mit Fricandellen.
Bisquitpudding mit Fruchtsauce.
Kalbsbraten, Salat, Compots.
Obst, Butter und Käse.

6.

Erbsensuppe mit Schwammklümpe.
Fricando mit Glacésauce, Kartoffeln und Blumenkohl.
Gekochter Hecht mit Petersilie und Butter.
Gefüllte Taubenbraten (nach Nr. 29 Seite 239) Compot und Salat.
Obst, Butter und Käse.

Abendessen.

1.

Erdbeeren-Kaltschale.
Küken mit jungen Erbsen.
Lachs mit Capernsauce.
Kalter Chokoladepudding mit Vanillesauce.
Mürbebraten, Salat, Compots.
Creme, Torte, Obst, Butter und Käse.

2.

Eierkäse mit Rothwein und Zucker.
Mürbebraten in Gallerte.
Kalter Lachs mit Marinaise.
Kalte Entenbraten, Salat, Compots.
Gelee, Obsttorte, Obst, Butter und Käse.

3.

Kükenragout mit Florens.
Sandart mit Austernsauce und Kartoffeln.
Obstauflauf mit Fruchtsauce.
Hummersalat.
Lammbraten, Salat, Compots.
Eis, Torte, Melonen, Confitüren.
Butter und Käse.

October, November und December.

Frühstück.

1.

Rohe Austern.
Rumsteak und Frankfurter Bratwurst mit Meerrettig, gestovten Champignons, Pickles und gebratenen Kartoffeln.
Gekochte Hummer mit Petersilie und Butter.
Plumpudding mit Madeirasauce.
Rebhühnerbraten mit Salat und Compots.
Kleine Torten und Obst.
Butter, Käse, geräucherte Ochsenzungen, Sardellen und Caviar.

2.

Bouillon in Tassen.
Austernpasteten.
Braisirte Rebhühner mit Trüffelnsauce.
Polnischer Salat.
Omelette mit Kräutern.
Strasburger Gänseleberpastete.
Hasenbraten mit Salat und Aepfelcompot.
Mandelcreme, Torte, Obst, Butter und Käse.

3.

Bouillon in Tassen.
Austern in Jacobsschalen.
Farcirle Kapaunen mit Trüffelnsauce, gebackene Macaronen mit Parmesankäse.
Lachs mit Capernsauce.
Vol au vents mit Mockturtle-Ragout.
Ingwerpudding mit Weinsauce.
Hummersalat.
Rehrücken und Rebhühnerbraten mit Salat und Compots.
Eis, Torte, Früchte, Confitüren.
Butter und Käse.

Mittagessen.

1.

Suppe à la Reine.
Rohe Austern.

Digitized by Google

Schweinszimmer mit Trüffelnſauce, gefüllten ſpaniſchen Zwiebeln, gebratenen Kartoffeln, gebackenen Macaronen und Pickles.
Steinbutt mit Granatſauce und gekochten Kartoffeln.
Schnepfenpaſtete mit brauner Sauce.
Rother Kohl mit Haſenfilets und Neunaugen.
Teltauer Rüben mit Frankfurter Bratwurſt.
Erbſen mit geräuchertem Lachs.
Blumenkohl mit geſpicktem Nidder.
Küken in Gallerte.
Citronenpudding mit Fruchtſauce.
Strasburger Gänſeleberpaſtete.
Rehrückrn und Puterbraten, mit Endivien- und Selleriesalat, Aepfel-, Prünellen-, Kronsbeeren- und Melonencompots.
Erdbeeren, Hagebutten, grüne Pflaumen und Ananas in kleinen Aufſätzen.
Gelee, Eis, Torte, kleine Teller mit Confitüren, Fruchtkörbe mit Obſt, Butter und Käſe.

2.

Auſternſuppe, braune Suppe.
Farcirter Puter mit Trüffelnſauce.
Lachs mit Capernſauce und gekochten Kartoffeln.
Kalte Rebhühnerpaſtete.
Vol au vents mit Hummerragout.
Sauerkraut mit Faſanen und Brajetten.
Junge Erbſen und junge Schnittbohnen mit Taubencarbonade, geräuchertem Lachs und pommerſcher Gänſebruſt.
Plumpudding mit Schaumcreme.
Strasburger Gänſeleberpaſtete.
Rehrücken und Capaunenbraten mit Salat und Compots.
Gelee, Torte, Fruchtkörbe, kleine Confitüren, Butter und Käſe.

3.

Haſenſuppe mit gebackener Farce.
Klare Bouillon mit geröſtetem Brot.
Granatpaſteten.
Round of Beef mit Meerrettig und brauner Sauce.
Frankfurter Bratwurſt mit Teltauer Rüben.
Gebratene Neunaugen mit Sauerkraut.
Pinkeln mit braunem Kohl und gebratenen Kartoffeln.
Karpfen mit Meerrettig, Butter und gekochten Kartoffeln.

Digitized by Google

Kapaunen mit Austernsauce.
Apfelsinenpudding mit Vanillesauce.
Rehrücken und Rebhühnerbraten mit Salat und Compots.,
Eis, Torte, Obst, Butter und Käse.

4.

Hühnersuppe.
Hühner mit Schinkensauce.
Gebratene Ochsenzunge mit Ottersberger Rüben.
Fricandellen mit gebratenen Kartoffeln.
Schellfisch mit Senf, Butter und Kartoffeln.
Hasenbraten mit Aepfel- und Pflaumencompot, Kartoffelnsalat mit Endivien.
Schneebälle, Obst, Butter und Käse.

5.

Kalbfleischsuppe.
Jacksons-Beef mit Sauce und Kartoffeln.
Kalbscarbonade mit Wirsingkohl, gebackene Butte mit Kartoffeln.
Reispudding mit Kirschsauce.
Kükenbraten mit Melonen- und Birnen-Compots.
Aepfeltorte, Butter und Käse.

6.

Bouillonsuppe mit Fleischklümpen.
Suppenfleisch mit weißem Kohl, Meerrettigsauce, Fleischwurst und Kartoffeln.
Fricassé von Kalbfleisch.
Rebhühnerbraten mit Aepfel- und Quittencompots, Sellerieſalat.
Kleine Torten, Aepfel, Birnen, Butter und Käse.

7.

Durchgeschlagene Erbsensuppe mit Schweinspökelfleisch, gebratener Blutwurst und geröstetem Brot.
Wurzeln mit gebratener Kalbsleber, Spinat mit Mettwurst.
Dorsch mit holsteinischer Sauce und gekochten Kartoffeln.
Taubenbraten mit Salat und Compots.
Desert.

8.

Braune Bouillonsuppe mit Suppengemüse und Parmesanklümpen.
Sauerkraut mit geräuchertem Schweinskopf; Linsen, (durchgeschlagene Erbsen oder Kartoffelbrei) mit gespicktem Midder.

Gekochter Hecht mit Butter, Petersilie und gekochten Kartoffeln.
Omelette au Confiture.
Mürbebraten mit buntem Salat, Pflaumen-, Birnen- und Kronsbeeren-Compots.
Mandeln, Rosinen, Butter und Käse.

Abendessen.

1.

Schnepfenpastete mit brauner Sauce.
Sandart mit Krebssauce und gekochten Kartoffeln.
Obstauflauf mit Himbeersauce.
Wilder Schweinskopf mit Sauce.
Rehkeule und Puterbraten mit Salat und Compots.
Blanc-manger mit Fruchtsaft umgeben.
Gelee, Torte, Obst, Butter und Käse.

2.

Bouillon in Tassen.
Caviar- und Sardellenbröte.
Mockturtle mit Florons.
Gespickter Hecht mit Austernsauce.
Ingwerpudding mit Schaumsauce.
Sardellensalat.
Krammetsvögel und Hasenbraten mit Salat und Compots.
Eis, Torte, Obst, Butter und Käse.

3.

Bouillon.
Rohe Austern.
Mürbebraten in Gallerte, Rebhühner in Gallerte, mit Marinaise.
Kalter Lachs mit Essig und Oel.
Weinpudding mit Himbeersaft umgeben.
Gänseleberpastete.
Kalte Goldfasanen- und Kapaunenbraten mit Sellerie- und Feldsalat.
Aepfel, Kronsbeeren, Prünellen, Melonen, Erdbeeren, Hagebutten, Pfirschen und Apfelsinen.
Gelee, Eis, Torte, Ananas, Mandeln, Feigen, Rosinen, Datteln, Butter und Käse.

Digitized by Google

Digitized by Google

A 000 077 000 2

DATE DUE

DEMCO 38-297

Steenbock Memorial Library
University of Wisconsin - Madison
550 Babcock Drive
Madison, WI 53706-1293

Digitized by Google

89052990181

b89052990181a

Digitized by Google